# PLINIO
# STORIA NATURALE

## III*

EINAUDI EDITORE

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Plinio, *Storia naturale*.

III. Botanica.
1. Libri 12-19.

Traduzioni e note di Andrea Aragosti, Roberto Centi, Franca Ela Consolino, Anna Maria Cotrozzi, Francesca Lechi, Alessandro Perutelli.

La parte centrale della gigantesca *Storia naturale* di Plinio il Vecchio, vero catalogo della scienza e della fantasia naturale dell'antichità, è dedicata alla botanica. In sedici libri, dal dodicesimo al ventisettesimo, Plinio squaderna tutto il regno delle piante gigantesche ed umili, dalla profumata flora alpina a quella lussureggiante dei tropici, dalla vegetazione selvaggia e nociva alla verdura servizievole degli orti e dei giardini.
In questo primo tomo appaiono i libri XII-XIX, piú propriamente arborei, mentre i successivi XX-XXVII, in un secondo tomo, tratteranno dei fiori e delle qualità mediche dei prodotti vegetali. Plinio continua la sua opera pedagogica, con tocchi di polemica severità, coinvolgendo il lettore nella sua ansia di sapere e gusto di narrare, cadendo nelle sue amabili ingenuità, offrendo esempi straordinari della vastità e profondità del sapere antico accanto ad altri della sua eterogenea composizione, tanto ricca di favole che di verità.
È alla Natura nella sua forma piú schietta, segretamente operosa, che Plinio dedica qui altre pagine di interesse e suggestione inesauribili.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

*I millenni*

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

*Gaio Plinio Secondo*

# *Storia naturale*

*Edizione diretta da Gian Biagio Conte*
*con la collaborazione di Giuliano Ranucci*

I

*Libri 1-6*

## *Cosmologia e geografia*

II

*Libri 7-11*

## *Antropologia e zoologia*

III

*Libri 12-19 e 20-27*

## *Botanica*

IV

*Libri 28-32*

## *Medicina e farmacologia*

V

*Libri 33-37*

## *Mineralogia e storia dell'arte*

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

*Gaio Plinio Secondo*

# STORIA NATURALE

**III**

**BOTANICA**

**I**

*Libri 12-19*

*Traduzioni e note di Andrea Aragosti, Roberto Centi, Franca Ela Consolino, Anna Maria Cotrozzi, Francesca Lechi, Alessandro Perutelli*

*Giulio Einaudi editore*

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Copyright © 1984 Giulio Einaudi editore s.p.a., Torino

ISBN 88-06-57729-8

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

# BOTANICA

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

# LIBRO DODICESIMO

## *Alberi esotici I*

(Traduzione e note di Alessandro Perutelli)

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Il libro XII è il primo dedicato al mondo vegetale, che abbraccerà una sezione larghissima dell'opera pliniana: dal XII al XIX saranno descritte tutte le piante e i loro prodotti, dal XX al XXVII i medicamenti che se ne traevano. L'ordine seguito, come pare evidente, è quello di una descrizione sistematica che procede per gradi dal mondo animale fino al minerale, con l'eccezione dei libri XXVIII-XXXII che torneranno a trattare i medicamenti ottenuti dagli animali.

Tale ordine è esplicitato da Plinio all'inizio del libro XII (1-2); subito dopo (3-5) è illustrata l'importanza delle piante, che viene fondata soprattutto sul fatto che gli alberi furono i primi strumenti del culto divino. Il primo a esser trattato è il platano (6-13), e il discorso vi si sofferma a lungo percorrendo le varie leggende e i fatti straordinari che si tramandavano su quest'albero. Poi sono descritte varie specie, ma soprattutto il cedro (15-16), sui cui poteri medicamentosi Plinio si sofferma per un po'. A questo punto pare intervenire nella trattazione un piú rigoroso criterio geografico e sono passati in rassegna gli alberi dell'India, l'ebano (17-20), un arbusto spinoso (21), il fico delle pagode e le sue straordinarie dimensioni (22-23), il banano (24), altri alberi senza denominazione (25), il pepe e lo zenzero (26-29) e altri prodotti tra cui lo zucchero (30-32). Terminata la sezione indiana, si passa agli alberi che crescono nelle regioni situate fra l'India e la Persia (33-36) e poi a quelli della Persia stessa e delle isole del suo golfo (37-40). Qui comincia la parte dedicata ai profumi dell'Arabia, tra cui spicca la lunga descrizione dell'incenso e della mirra con molti particolari sulla loro produzione e sul loro commercio (51-71). Fra gli altri prodotti arabi si distingue il ladano (73-76), mentre una breve digressione è dedicata ai profumi che gli Arabi importano da altre regioni (78-81). Ancora un breve *excursus* sul lusso connesso col consumo dei prodotti dell'Arabia (82-84) e poi, passando all'Etiopia, c'è una lunga trattazione del cinnamomo e della cannella (85-97), che prende spunto dalle leggende legate a queste piante. In breve sono esauriti altri profumi dell'Etiopia (98-103) per ritornare all'Arabia ed elencare ancora alcuni prodotti che non erano sua esclusiva (104-6). A questo punto si passa a descrivere le piante che crescono nelle regioni poste sul Mediterraneo: prima l'Africa del Nord (107-111), poi la Giudea, produttrice del balsamo e dell'opobalsamo, a cui è dedicata un'ampia sezione (111-23). I prodotti successivi sono quelli della Siria (124-29); poi si nomina l'agresto, un olio di cui non è detto il luogo d'origine (130-31), e via via altre regioni dell'Asia Minore e isole del Mediterraneo orientale, di cui son nominati molto cursoriamente alcuni alberi (132-35).

Difficile disegnare una struttura precisa del libro: come fa il piú delle volte, Plinio deroga da un ordine rigoroso: ad esempio non esaurisce tutte insie-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

me le piante che crescono nello stesso paese, ma a un certo punto ne descrive altre per poi tornare indietro e riprendere la trattazione precedentemente interrotta. Piú significativo è individuare le sezioni in cui qualche prodotto è descritto in maniera particolarmente diffusa, di certo assai sproporzionata rispetto agli altri. Nel XII questo avviene soprattutto per l'incenso dell'Arabia e per il balsamo della Giudea: in ambedue questi casi non è difficile scorgere la motivazione.

L'*Arabia Felix* costituiva quasi un mito a Roma: le recenti spedizioni ai confini dell'Impero ne avevano fatto un argomento di grande attualità, molto piú che un oggetto di curiosità erudita. Fra tutti i paesi confinanti con l'immenso stato romano, piú di tutti a quello si volgeva un'attenzione indagatrice alla ricerca di raffinatezze e piaceri, che, nella trasfigurazione dei racconti, assumevano contorni fantastici. Ancora piú vincolata all'attualità la lunga disquisizione sul balsamo e sul carattere della popolazione ebraica. L'evento piú importante di quegli anni era stata la conquista di Gerusalemme (70 d. C.), portata a termine da Tito, il dedicatario dell'opera pliniana. I Romani, negli anni di lotta contro la ribellione degli Ebrei, avevano urtato contro il carattere di una popolazione a loro tanto estranea e soprattutto contro quello che a loro pareva un assurdo fanatismo religioso (113). Di questo impatto conflittuale la sezione dedicata al balsamo porta tracce vistose.

Anche in questo libro c'è un motivo ricorrente, che compare a sottolineare alcune parti della trattazione: la moralistica polemica contro il lusso. Fa la sua comparsa all'inizio (2), dove Plinio fa sfoggio di paradossi degni delle esercitazioni retoriche per criticare l'uso smodato di gioielli importati dall'Oriente; ritorna poi quasi a metà libro (59), per esaltare in una sequenza di esclamazioni l'onestà dell'uomo primitivo rispetto all'avidità di quello civilizzato. Poi nell'Arabia è presa di mira l'attività di importare profumi dall'estero, come se non bastassero quelli che lí si producono (78), e poco dopo Plinio inveisce contro il costo dei piaceri e delle donne (84), per poi accennarvi brevemente ancora (88). Una specializzazione di questa polemica è volta contro il lusso nei cibi, subito accennata con un prezioso gioco di parole (ma gli artifici retorici accompagnavano quasi sempre l'invettiva moralistica di età imperiale) a proposito delle *mensae secundae* (4); una ripresa assai piú violenta si registra a proposito del pepe (29).

Sulle fonti Plinio non è molto reticente nel corso della trattazione: nomina esplicitamente (oltre a quelle dell'indice) Licinio Muciano (9), Virgilio (17), Erodoto (17, 80, 85), Fabiano (20), i Macedoni (25), Eratostene (53), Giuba (56, 61), Claudio (78). Tuttavia avventuroso è cercare di distinguere passo per passo a chi egli si rifacesse. Di certo si può ricavare una forte presenza (diretta o indiretta) degli scrittori macedoni che avevano scritto resoconti delle spedizioni di Alessandro (le parti dedicate all'India e all'Arabia sono cosparse di aneddoti che riguardano Alessandro), come pure l'influsso quasi costante di Teofrasto nelle parti piú tecniche di descrizione delle piante. Plinio non cita tra le sue fonti Dioscoride, vissuto al tempo di Claudio e Nerone e autore di un celebre trattato *perì hýles iatrikês*, ma è logico pensare (ed è oggi opinione affermata) che in questa sezione proprio lui costituisca una delle fonti principali, come è facilmente verificabile dai vari paralleli segnalati nelle note.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

1 (1) Animalium omnium quae nosci potuere naturae generatim membratimque ita se habent. Restat ut neque ipsa anima carentia – quandoquidem nihil sine ea vivit –, terra edita et inde eruta, dicantur ac nullum sileatur rerum naturae opus. Diu fuere occulta eius beneficia, summumque munus homini datum arbores silvaeque intellegebantur. Hinc primum alimenta, harum fronde mollior
2 specus, libro vestis. Etiam nunc gentes sic degunt. Quo magis ac magis admirari subit his a principiis caedi montes in marmora, vestes ad Seras peti, unionem in Rubri maris profunda, zmaragdum in ima tellure quaeri. Ad hoc excogitata sunt aurium vulnera, nimirum quoniam parum erat collo, crinibus, manibus gestari, nisi infoderentur etiam corpori. Quam ob rem sequi par est ordinem vitae et arbores ante alia dicere ac moribus primordia ingerere nostris.

3 (2) Haec fuere numinum templa, priscoque ritu simplicia rura etiam nunc deo praecellentem arborem dicant. Nec magis auro ful-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

1 (1) Questi, suddivisi per specie e descritti nei singoli particolari, sono i caratteri di ciascun essere animato di cui si è potuta acquisire conoscenza. Resta ora da parlare di ciò che la terra produce, nemmeno questo senza il respiro – giacché niente può vivere se ne è privo –, e di ciò che dalla terra si estrae[1], in modo che non sia taciuta nessuna delle opere della natura. Per molto tempo i suoi benefici rimasero nascosti e alberi e boschi eran considerati il dono piú grande fatto all'uomo. Da questi in origine egli traeva il proprio alimento, le loro fronde rendevano piú morbide le caverne e dalle loro cortecce si facevan le vesti: ancora adesso ci so-
2 no genti che conducono questo tipo di vita. Perciò tanto piú ci meraviglia che, malgrado tali origini, oggi si taglino i monti in blocchi di marmo[1], si vadano a prendere le vesti nel paese dei Seri[2], si vada a cercare la perla negli abissi del Mar Rosso e lo smeraldo nelle viscere della terra. E per di piú si è inventato di bucar le orecchie: non bastava – è chiaro – portare i preziosi al collo, tra i capelli o alle mani, dovevano essere conficcati anche nel corpo. Per questi motivi è bene seguire lo sviluppo della vita umana e parlare degli alberi prima del resto, modellando il nostro comportamento sulle origini.

3 (2) Proprio alberi erano i templi dedicati alle divinità e ancora adesso, secondo un rito antico, la gente semplice di campagna consacra a un dio l'albero piú bello. D'altronde le statue splendenti

1. [1] Il periodo è un po' contorto, ma, anche confrontando con XI.5, è evidente che Plinio si propone di trattare prima i vegetali (*terra edita*) e poi i minerali (*inde eruta*).

2. [1] È accennato lo svolgimento di un motivo topico, la polemica sarcastica contro il lusso esagerato. A fronte di una lunga tradizione greca ed ellenistica, il motivo, che risentiva dell'influsso di varie filosofie, si era diffuso molto nella poesia augustea (per es. Orazio, *Carmina* II 15; Ovidio, *Metamorphoses* I 137 sgg.) e ancor di piú in tutta la letteratura successiva, nella quale, in omaggio allo spiccato gusto retorico, ci si compiaceva spesso (come in questo caso) di evidenziare le manifestazioni piú paradossali del lusso. Plinio ritorna piú volte qua e là nella sua opera su questo tema, ma soprattutto all'inizio del libro XXXIII.

[2] Popolazione dell'Estremo Oriente da identificarsi coi Cinesi. Sono citati piú volte da Plinio a partire da VI.54, in cui è illustrata la loro produzione della seta (cfr. ivi la nota 1).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

gentia atque ebore simulacra quam lucos et in iis silentia ipsa adoramus. Arborum genera numinibus suis dicata perpetuo servantur, ut Iovi aesculus, Apollini laurus, Minervae olea, Veneri myrtus, Herculi populus. Quin et Silvanos Faunosque et dearum genera sil-
4 vis ac sua numina tamquam e caelo attributa credimus. Arbores postea blandioribus fruge sucis hominem mitigavere. Ex his recreans membra olei liquor viresque potus vini, tot denique sapores anni sponte venientes et mensae, depugnetur licet earum causa cum feris et pasti naufragorum corporibus pisces expetantur, etiam nunc
5 tamen secundae. Mille praeterea sunt usus earum, sine quis vita degi non possit. Arbore sulcamus maria terrasque admovemus, arbore exaedificamus tecta. Arborea et simulacra numinum fuere nondum pretio excogitato beluarum cadaveri atque ut, a diis nato iure luxuriae, eodem ebore numinum ora spectarentur et mensarum pedes. Produnt Alpibus coercitas ut tum inexsuperabili munimento Gallias hanc primum habuisse causam superfundendi se Italiae, quod Helico ex Helvetiis civis earum fabrilem ob artem Romae commoratus ficum siccam et uvam oleique ac vini promissa remeans secum tulisset. Quapropter haec vel bello quaesisse venia sit.

6 (3) Sed quis non iure miretur arborem umbrae gratia tantum ex alieno petitam orbe? Platanus haec est, in mare Ionium Diomedis insula tenus eiusdem tumuli gratia primum invecta, inde in Siciliam transgressa atque inter primas donata Italiae et iam ad Mori-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

d'oro e d'avorio non suscitano in noi maggior venerazione che i boschi sacri e il loro stesso silenzio. Alcune specie di alberi sono oggetto di una continua protezione in quanto dedicate ciascuna a una sua propria divinità, come il farnetto[1] a Giove, l'alloro ad Apollo, l'olivo a Minerva, il mirto a Venere, il pioppo a Ercole. Inoltre crediamo che i boschi sian popolati da Silvani, Fauni e varie specie di dee, attribuendo alle selve divinità peculiari, come se
4 fossero scese dal cielo. In seguito gli alberi con frutti dal succo piú dolce dei cereali hanno reso piú mite la sorte dell'uomo. Da questi proviene il liquore d'oliva che rilassa le membra e la bevanda del vino che ricrea le forze, poi tanti frutti saporiti che nascono spontaneamente nel corso dell'anno e le portate che, benché per esse si lotti con le fiere e si vada in cerca di pesci che si son nutriti dei corpi dei naufraghi, ancora oggi si chiamano «seconde»[1].
5 Oltre a questi, mille altri sono gli usi degli alberi, in mancanza dei quali non sarebbe possibile vivere. Con l'albero solchiamo i mari e avviciniamo le terre una all'altra, con l'albero costruiamo le case. Di legno erano anche le statue degli dèi, quando non si attribuiva ancora alcun valore al cadavere degli elefanti e non facevano ancora spettacolo di sé intagliati nel medesimo avorio i volti delle divinità e i piedi dei tavoli: una sottomissione al lusso, questa, che ha origine dagli stessi dèi. Si dice che i Galli, chiusi allora dalle Alpi come da un muro inespugnabile, la prima volta che si riversarono in Italia ebbero questa motivazione: uno della loro nazione, l'elvetico Elicone, aveva soggiornato a Roma per fare il fabbro e al ritorno aveva portato con sé fichi secchi, uva e assaggi di olio e vino. Sarebbero perciò scusabili per aver cercato di procacciarsi, anche con la guerra, questi prodotti.

6 (3) Ma chi non avrebbe ragione di stupirsi che un albero sia stato importato da un paese diverso solo per la sua ombra? È il platano, introdotto prima nel mare Ionio fino all'isola di Diomede[1] per ornare la sua tomba; di lí passò in Sicilia e fu tra i primi alberi giunti in Italia, adesso è arrivato fino ai Morini[2] e occupa

3. [1] Si tratta di una varietà di quercia che sarà trattata a XVI.17 sgg.

4. [1] Gioco di parole basato sul duplice significato di *secundus*, che non è soltanto «secondo», ma anche «propizio». Le *mensae secundae* non corrispondevano al nostro secondo piatto, ma costituivano il dessert: molto limitate in epoca repubblicana, erano divenute estremamente elaborate in quella imperiale. Qui Plinio, facendo riferimento a pesci e animali selvatici, forse forza un po' le cose per fare la sua uscita moralistica.

6. [1] Da identificarsi probabilmente con l'odierna isola di San Domino, una delle Tremiti, dove secondo la leggenda era custodita la tomba dell'eroe acheo. Se ne è trattato a III.151 sg. (cfr. nota 3) e a X.127.

[2] Popolazione della Gallia Belgica: occupavano un territorio boscoso lungo lo stretto di

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nos usque pervecta ac tributarium etiam detinens solum, ut gentes
7 vectigal et pro umbra pendant. Dionysius prior Siciliae tyrannus Regium in urbem transtulit eas domus suae miraculum, ubi postea factum gymnasium; nec potuisse in amplitudinem augescere aut alias fuisse in Italia ac nominatim Hispania apud auctores invenitur.

8 (4) Hoc actum circa captae urbis aetatem, tantumque postea honoris increvit, ut mero infuso enutriantur. Conpertum id maxime prodesse radicibus, docuimusque etiam arbores vina potare.

9 (5) Celebratae sunt primum in ambulatione Academiae Athenis cubitorum XXXIII radice ramos antecedente. Nunc est clara in Lycia fontis gelidi socia amoenitate, itineri adposita, domicilii modo cava octoginta atque unius pedum specu, nemorosa vertice et se vastis protegens ramis arborum instar, agros longis obtinens umbris ac, ne quid desit speluncae imagini, saxea intus crepidinis corona muscosos conplexa pumices, tam digna miraculo, ut Licinius Mucianus ter consul et nuper provinciae eius legatus prodendum etiam posteris putaverit, epulatum intra eam se cum duodevicensimo comite, large ipsa toros praebente frondis, ab omni adflatu securum, optantem imbrium per folia crepitus, laetiorem quam marmorum nitore, picturae varietate, laquearium auro cubuisse in eadem.

10 Aliud exemplum Gai principis in Veliterno rure mirati unius tabu-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

anche un terreno soggetto a tributi, di modo che le popolazioni ivi
7 stanziate devono pagare una tassa persino per l'ombra. Dionisio il Vecchio, tiranno della Sicilia[1], lo portò nella città di Reggio per ornare con effetti meravigliosi la propria dimora, dove poi fu fatta una palestra; in alcune fonti si trova che la pianta non riuscí a completare il proprio sviluppo in ampiezza, e che ve ne erano stati altri esemplari in Italia e specialmente in Spagna.

8 (4) Questo accadeva verso l'epoca della presa di Roma[1]; da allora il platano è cresciuto tanto in onore che lo si nutre innaffiandolo col vino[2]. Si è appurato che esso fa molto bene alle radici e cosí abbiamo insegnato a bere il vino anche agli alberi.

9 (5) I primi platani ad essere famosi furono quelli situati nella passeggiata dell'Accademia di Atene; uno aveva una radice di 33 cubiti[1], piú lunga dei rami. Ora è celebre un platano della Licia[2], al cui incanto si unisce quello di una fonte di acqua fresca: posto sulla strada, ha dentro di sé una caverna di ottantun piedi[3] che forma come un alloggio; la sua cima sembra un bosco, si circonda di rami grandi come alberi, avvolge i campi con le sue grandi ombre e, perché non manchi nulla all'aspetto di una spelonca, dentro, all'orlo dell'incavatura, c'è una corona di sassi di pietra pomice muscosa; una tale meraviglia che Licinio Muciano[4], tre volte console e poco tempo fa legato di quella provincia, ha creduto suo dovere tramandare anche ai posteri che vi fece dentro un banchetto con diciassette commensali su letti di fronde forniti generosamente dall'albero stesso, al riparo da ogni vento, e vi dormí anche, piú contento del piacere che gli dava ascoltare il crepitio della pioggia sulle foglie, che se fosse stato tra marmi splendenti, pit-
10 ture variopinte e soffitti dorati. Un altro caso è quello dell'imperatore Gaio[1], che nella campagna di Velletri poté ammirare in uno

Calais e avevano come centro principale *Gesoriacum* (l'odierna Boulogne). I Morini sono ricordati anche a IV.102, 106, 122.

7. [1] Celebre tiranno di Siracusa (430-367 a. C.), si costituí un vasto dominio e combatté a lungo i Cartaginesi per il possesso della Sicilia.

8. [1] Da parte dei Galli (390 o 389 a. C.).
[2] Da Macrobio (III 13.3) sappiamo che questa abitudine era attribuita a Quinto Ortensio Ortalo, il celebre oratore avversario di Cicerone.

9. [1] Equivalenti a 14,652 metri. La fonte è Teofrasto, *Historia plantarum* I 7.1 (alla *Historia plantarum* si rimanda d'ora in poi con la semplice menzione di Teofrasto).
[2] Regione dell'Asia Minore già nominata da Plinio piú volte: la trattazione piú significativa in V.100 sg.
[3] Cioè 23,9 metri.
[4] Gaio Licinio Muciano, citato piú volte da Plinio, fu governatore della Siria dal 67 al 69 d. C. e tre volte console. Era autore di un libro di *mirabilia* a cui Plinio attinge a piú riprese.

10. [1] Piú noto col nome di Caligola, imperatore romano dal 37 al 41 d. C.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

lata laxeque ramorum trabibus scamna patula et in ea epulati, cum ipse pars esset umbrae, quindecim convivarum ac ministerii capa-
11 ci triclinio, quam cenam appellavit ille nidum. Est Gortynae in insula Creta iuxta fontem platanus una insignis utriusque linguae monimentis, numquam folia dimittens, statimque ei Graeciae fabulositas superfuit Iovem sub ea cum Europa concubuisse, ceu vero non alia eiusdem generis esset in Cypro. Sed ex ea primum in ipsa Creta, ut est natura hominum novitatis avida, platani satae regeneravere vitium, quandoquidem commendatio arboris eius non
12 alia maior est quam soles aestate arcere, hieme admittere. Inde in Italiam quoque ad surburbana sua Claudio principe Marcelli Aesernini libertus, sed qui se potentiae causa Caesaris libertis adoptasset, spado Thessalicus praedives, ut merito dici possit is quoque Dionysius, transtulit id genus. Durantque et in Italia portenta terrarum praeter illa scilicet quae ipsa excogitavit Italia.

13 (6) Namque et chamaeplatani vocantur coactae brevitatis, quoniam arborum etiam abortus invenimus. Hoc quoque ergo in genere pumilionum infelicitas dicta erit. Fit autem et serendi genere et recidendi. Primus C. Matius ex equestri ordine, Divi Augusti amicus, invenit nemora tonsilia intra hos LXXX annos.

14 (7) Peregrinae et cerasi Persicaeque et omnes quarum Graeca

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

stesso platano la lunghezza dei rami[2] e la loro larghezza, tale da offrire comodi scanni: fece un banchetto (cosí lui stesso costituiva parte dell'ombra)[3] in questa sala da pranzo che poteva contenere
11 quindici convitati piú la servitú, e la chiamò «il nido». A Gortina nell'isola di Creta c'è presso una fonte un platano famoso, celebrato da scrittori greci e latini: poiché non lascia mai cadere le foglie, subito ne venne fuori una di quelle storie leggendarie tipiche della Grecia: dicono che lí sotto Giove giacque con Europa[1], come se non vi fossero altri platani della medesima specie a Cipro. Ma i platani generati dai semi di quello, che dapprima furono piantati nella stessa Creta – la natura umana, si sa, è desiderosa di novità – conservarono il solito limite della specie: per nient'altro quest'albero è utile se non perché ripara dal sole l'estate e lo lascia
12 passare in inverno. In seguito, al tempo dell'impero di Claudio[1], un liberto di Marcello Esernino[2], ma che per acquistare potere si era fatto accogliere fra i liberti dell'imperatore (era un eunuco tessalo ricchissimo), trasferí a sua volta questa specie di albero in Italia, nella sua villa di campagna, e a ragione si potrebbe definire anche lui un secondo Dionisio. Le meraviglie di altre terre si mantengono anche in Italia, oltre naturalmente a quelle che l'Italia stessa ha escogitate.

13 (6) Esistono anche dei platani detti platani nani, che sono costretti artificialmente a rimanere di piccola altezza, perché abbiamo inventato pure l'aborto per le piante. Anche parlando delle specie arboree, dunque, dovremo menzionare la sventurata sorte dei nani[1], alla quale esse approdano sia per il modo in cui vengono piantate sia con la pratica della potatura. Gaio Mazio[2] dell'ordine equestre, amico del divino Augusto, fu colui che per primo inventò l'arte di tosare i boschi in varie fogge 80 anni or sono.

14 (7) Provengono da altre terre anche i ciliegi[1], i peschi e tutti

[2] Secondo quel che ci dice Servio, l'antico commentatore di Virgilio, *Ad Georgica* II 361, si chiamavano *tabulata* i rami che si estendevano molto in lunghezza orizzontalmente, non verso l'alto.

[3] Secondo alcuni ci sarebbe una maliziosa allusione alla grossa taglia di Caligola.

11. [1] Il famoso ratto di Europa, figlia del re fenicio Agenore, da parte di Giove, che si era trasformato in un bellissimo toro per ammaliare la fanciulla, era narrato da molti poeti antichi ed era oggetto di molte rappresentazioni nell'arte figurativa. Per la polemica antigreca di Plinio cfr. per es. III.42, nota 2.

12. [1] Claudio fu imperatore dal 41 al 54 d. C.

[2] Marco Claudio Marcello Esernino, probabilmente nipote di Asinio Pollione.

13. [1] Come ha già fatto in VII.75 a proposito degli uomini, in X.156 per le galline, in XI.260 parlando degli animali in generale.

[2] Figlio di Mazio amico di Cicerone, scrisse anche un trattato di retorica.

14. [1] Secondo lo stesso Plinio (XV.102) il ciliegio sarebbe stato introdotto in Italia da Lu-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nomina aut aliena, sed quae ex iis incolarum numero esse coepere, dicentur inter frugiferas. In praesentia externas persequemur a salutari maxime orsi.

15 Malus Assyria, quam alii Medicam vocant, venenis medetur. Folium eius est unedonis intercurrentibus spinis. Pomum ipsum alias non manditur, odore praecellit foliorum quoque, qui transit in vestes una conditus arcetque animalium noxia. Arbor ipsa omnibus horis pomifera est, aliis cadentibus, aliis maturescentibus, aliis
16 vero subnascentibus. Temptavere gentes transferre ad sese propter remedii praestantiam fictilibus in vasis, dato per cavernas radicibus spiramento, qualiter omnia transitura longius seri aptissime transferrique meminisse conveniet, ut semel quaeque dicantur. Sed nisi apud Medos et in Perside nasci noluit. Haec est cuius grana Parthorum proceres incoquere diximus esculentis commendandi halitus gratia. Nec alia arbor laudatur in Medis.

17 (8) Lanigeras Serum in mentione gentis eius narravimus, item Indiae arborum magnitudinem. Unam e peculiaribus Indiae Vergilius celebravit hebenum, nusquam alibi nasci professus. Herodotus eam Aethiopiae intellegi maluit in tributi vicem regibus Persidis e materia eius centenas phalangas tertio quoque anno pensitas-
18 se Aethiopas cum auro et ebore prodendo. Non omittendum id quoque, vicenos dentes elephantorum grandes, quoniam ita significavit, Aethiopas ea de causa pendere solitos. Tanta ebori auctori-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

quegli alberi che hanno nomi greci o esotici: ma quelli che ormai si annoverano fra gli autoctoni saranno trattati nel libro degli alberi da frutta[2]. Adesso passeremo in rassegna gli alberi esotici iniziando dal piú benefico.

15 Il melo d'Assiria, detto altrimenti il melo di Media[1], ha l'effetto di antidoto contro i veleni. Le sue foglie sono quelle del corbezzolo e ad esse si interpongono delle spine. Il suo frutto non si mangia, ma questa specie si distingue anche per l'odore delle foglie: se si ripongono insieme ai vestiti, l'odore si trasmette a questi e li preserva dai danni degli insetti. L'albero da parte sua produce frutti in tutte le stagioni: quando gli uni cadono, ve ne sono altri in via di maturazione e altri ancora che cominciano a formar-
16 si. Alcuni popoli tentarono di trapiantarlo nel proprio territorio per le sue proprietà medicinali[1], trasportandolo in vasi di terracotta nei quali avevano praticato dei buchi per far respirare le radici (un procedimento questo che sarà opportuno ricordare – ne parlo ora una volta per tutte – quale il piú adatto per i trasferimenti e i trapianti di qualsiasi specie vegetale a grande distanza). Ma si è riprodotto solo in Media e in Persia. È questo l'albero i cui semi, come abbiamo detto[2], i nobili Parti facevano cuocere insieme ai cibi per profumarsi l'alito. Nessun altro albero degno di menzione cresce in Media.

17 (8) Parlando dei Seri[1], abbiamo già trattato delle piante da lana che crescono nel loro paese, ugualmente a proposito dell'India si è menzionata la grandezza dei suoi alberi[2]. Uno di quelli che vi crescono, l'ebano, l'ha celebrato Virgilio[3], il quale afferma che non si trova in nessun'altra regione. Erodoto invece faceva intendere che cresceva in Etiopia, riferendo che gli Etiopi pagavano ogni due anni quale tributo ai re persiani cento tronchi di ebano oltre
18 all'oro e all'avorio[4]. Sarà il caso di ricordare anche, giacché lo storico lo menziona, che gli Etiopi in quell'occasione pagavano venti zanne di elefante. Questo era il valore dell'avorio nell'anno 310

cio Licinio Lucullo dopo la vittoria riportata nel 74 a. C. su Mitridate. Tuttavia è probabile che il ciliegio fosse in Italia già prima.
[2] Cioè il libro XV.

15. [1] È il cedro (*Citrus medica*), già trattato da Teofrasto IV 4.2 sg. Altre descrizioni assai simili, probabilmente dipendenti da Teofrasto, in Virgilio, *Georgica* II 126-35; Dioscoride I 160; Ateneo III 83*d-f*.

16. [1] Le proprietà mediche del cedro saranno trattate a XXIII.105.
[2] Cfr. XI.278.

17. [1] A VI. 54.
[2] Cfr. VII.21.
[3] In *Georgica* II 116 sg.
[4] Erodoto III 97.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tas erat urbis nostrae CCCX anno; tunc enim auctor ille historiarum condidit Thuriis in Italia, quo magis mirum est quod eidem credimus, qui Padum amnem vidisset neminem ad id tempus Asiae
19 Graeciaeque visum. Cognita Aethiopiae forma – ut diximus, nuper allata Neroni principi – raram arborem Meroen usque a Syene fine imperii per DCCCCLXXXXVI p. nullamque nisi palmarum generis esse docuit. Ideo fortassis in tributi auctoritate tertia res fuerit hebenus.

20 (9) Romae eam Magnus Pompeius triumpho Mithridatico ostendit. Accendi Fabianus negat, uritur tamen odore iucundo. Duo genera eius: rarum id quod melius, arboreum, durae et enodis materiae nigri splendoris ac vel sine arte protinus iucundi, alterum fruticosum cytisi modo et tota India dispersum.

21 (10) Est ibi et spina similis, sed deprehensa vel lucernis igni protinus transiliente.

Nunc eas exponemus, quas mirata est Alexandri Magni victoria orbe eo patefacto.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

dalla fondazione di Roma [444 a. C.]: allora quello storico scriveva a Turii[1] in Italia; è quindi sorprendente il credito prestatogli quando afferma che al suo tempo non si trovava nessuno né in
19 Asia né in Grecia che avesse visto il fiume Po[2]. La descrizione dell'Etiopia, che – lo abbiamo ricordato[1] – è stata da poco riferita all'imperatore Nerone, mostra che gli alberi sono rari da Siene[2], al confine dell'impero, fino a Meroe[3] per un'estensione di 996 miglia[4] e non vi si trova altro che palme. Questa forse la ragione per cui l'ebano figura nell'imposizione del tributo al terzo posto.

20 (9) Pompeo Magno lo mostrò a Roma nel trionfo su Mitridate[1]. Fabiano[2] sostiene che non è combustibile, invece brucia sprigionando un profumo piacevole. Ne esistono due specie[3]: una rara, ed è la migliore, cresce in forma di albero ed ha un legno compatto senza nodi ed un colore nero lucido, bello a vedersi anche se non è lavorato; l'altra cresce ad arbusti come il citiso[4] ed è diffusa per tutta l'India.

21 (10) Nell'India cresce anche una pianta spinosa simile all'ebano, ma basta accostarvi una lucerna che il fuoco vi si attacca subito[1].

Ora passeremo in rassegna le piante che destarono la meraviglia di Alessandro Magno vincitore, quando gli si dischiuse quella parte del mondo.

18. [1] Turii fu fondata dagli Ateniesi in Magna Grecia, presso le rovine di Sibari, appunto nel 444, e allora vi si recò Erodoto. Plinio ha trattato solo cursoriamente di Turii a III.97 e VI.216.

[2] Si tratta con ogni probabilità di un equivoco in cui è caduto Plinio. Il Po era chiamato anche Eridano (cfr. III.117 sgg.), ma Erodoto (III 115) designa con lo stesso nome un fiume che si getta nel Mare del Nord.

19. [1] A VI.181. Se ne tratta anche in Seneca, *Naturales quaestiones* VI 8.3 sg.

[2] Nell'Alto Egitto (oggi Assuan); menzionata piú volte da Plinio (per es. II.183-84 e VI.182-84).

[3] Città della Nubia, piú volte nominata da Plinio (cfr. soprattutto VI.183 sgg.). Sorgeva sulla riva destra del Nilo, a sud della confluenza con l'Atbara. L'intera regione compresa tra il Nilo e l'Atbara era detta «isola di Meroe».

[4] Equivalenti a 1474 chilometri. In II.184 Plinio aveva dato invece come distanza 5000 stadi (= 925 km). Varie altre valutazioni della distanza fra le due località in VI.183. La distanza effettiva è di circa 800 chilometri.

20. [1] Gneo Pompeo Magno (106-48 a. C.) terminò nel 65 a. C. la guerra contro Mitridate VI Eupatore, re del Ponto.

[2] Papirio Fabiano, declamatore, filosofo ed erudito dell'età augustea e tiberiana, fu autore di opere (a noi non pervenute) su questioni naturalistiche e di tanto in tanto viene citato da Plinio come fonte.

[3] Anche Teofrasto IV 4.6 parla di due specie di ebano. Piú estesa la trattazione di Dioscoride I 129.

[4] Del citiso (*Medicago arborea*) Plinio tratterà a XIII.130-34.

21. [1] Interpretazione controversa. Secondo altri il senso sarebbe: «ma si riconosce immediatamente appena si avvicina anche solo la luce di una lucerna»; ma appare assai meno appropriato al contesto e introdurrebbe una notazione un po' troppo bizzarra. Decisivo a favore dell'interpretazione qui data è comunque il confronto con Dioscoride I 129, che enuncia lo stesso concetto a proposito della stessa pianta.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

22 (11) Ficus ibi eximia pomo, se ipsa semper serens. Vastis diffunditur ramis, quorum imi in terram adeo curvantur, ut annuo spatio infigantur novamque sibi progeniem faciant circa parentem in orbem quodam opere topiario. Intra saepem eam aestivant pastores, opacam pariter et munitam vallo arboris, decora specie sub-
23 ter intuenti proculve fornicato ambitu. Superiores eiusdem rami in excelsum emicant silvosa multitudine, vasto matris corpore, ut LX passus pleraeque orbe colligant, umbra vero bina stadia operiant. Foliorum latitudo peltae effigiem Amazonicae habet; ea causa fructum integens crescere prohibet. Rarusque nec fabae magnitudinem excedens, sed per folia solibus coctus praedulcis sapore et dignus miraculo arboris. Gignitur circa Acesinen maxime amnem.
24 (12) Maior alia pomo et suavitate praecellentior, quo sapientes Indorum vivunt. Folium alas avium imitatur, longitudine trium cubitorum, latitudine duum. Fructum cortice emittit admirabilem suci dulcedine, ut uno quaternos satiet. Arbori nomen palae, pomo arierae. Plurima est in Sydracis, expeditionum Alexandri termino. Est et alia similis huic, dulcior pomo, sed interaneorum valetudini infesta. Edixerat Alexander ne quis agminis sui id pomum attingeret.
25 (13) Genera arborum Macedones narravere maiore ex parte si-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

22 (11) Cresce là un fico dai frutti eccellenti, che si riproduce costantemente da solo[1]. Si allarga in rami estesi, i piú bassi dei quali si curvano verso terra al punto che nel giro di un anno vi si radicano e procreano a loro volta in circolo attorno all'albero madre, formando un disegno che sembra opera di un giardiniere esperto. I pastori stanno d'estate all'interno di quel recinto, ombroso e insieme ben protetto dall'albero, che con la sua chioma a volta offre un pregevole spettacolo a chi lo guarda dal basso o da lontano.
23 I rami superiori si levano in alto dal grande tronco della madre formando una folta vegetazione: la maggior parte di questi alberi si estendono per una circonferenza di 60 passi[1] e coprono con la loro ombra un'estensione di due stadi[2]. Hanno le foglie larghe a forma di scudo d'Amazzone[3]: per questo il frutto, che esse ricoprono, non può crescere. I frutti non sono abbondanti e non superano la grandezza di una fava, ma, maturati dal sole che assorbono attraverso le foglie, acquistano un sapore dolcissimo e degno di quell'albero prodigioso. Questo fico cresce soprattutto nelle vicinanze del fiume Acesine[4].
24 (12) C'è un altro fico[1] dai frutti piú grandi e ancora piú dolci, dei quali si nutrono i saggi dell'India[2]. Le foglie hanno la forma delle ali degli uccelli, sono lunghe tre cubiti e larghe due. Fa nascere dalla sua corteccia un frutto dal succo straordinariamente dolce: ne basta uno per saziare quattro persone. L'albero si chiama pala, il frutto ariera[3]. È abbondante nel territorio dei Sidraci[4], punto estremo a cui arrivarono le spedizioni di Alessandro. Vi è anche un altro albero simile a questo, dal frutto piú dolce ma dannoso all'intestino: per ordine di Alessandro nessuno nel suo esercito poteva toccarlo.
25 (13) I Macedoni hanno trattato di varie specie d'alberi per lo

22. [1] Si tratta della *Ficus religiosa*, nota comunemente come fico delle pagode. Altre trattazioni simili in Teofrasto I 7.3; Diodoro XVII 90.5; Strabone XV 1.21; Curzio Rufo IX 1.10. Cfr. anche Plinio VII.21.

23. [1] Equivalenti a 88,8 metri.
[2] Cioè 370 metri.
[3] Lo scudo delle Amazzoni, le mitiche guerriere a cavallo, era piccolo e fatto a forma di mezza luna.
[4] Affluente dell'Indo, a cui Plinio ha già accennato a VI.71 (oggi Chenab).

24. [1] Si tratta del banano (*Musa sapientium*). La descrizione si rifà a quella di Teofrasto IV 4.5.
[2] Alle abitudini di questi saggi Plinio ha accennato a VII.22.
[3] Sono verisimilmente i nomi sanscriti del banano e del suo frutto. *Pala* è alterazione del sanscrito *tāla* («palma») e *ariera* è forse fraintendimento di *ariena*, da connettere con *ariana* (per *Arienus/Arianus* cfr. Plinio VI.113) e dunque con gli Ariani, intermediari fra India e Persia.
[4] Popolazione che Plinio ha nominato a VI.92, ma c'è incertezza sull'esatta forma del nome.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ne nominibus. Est et terebintho similis cetera, pomo amygdalis, minore tantum magnitudine, praecipuae suavitatis, in Bactris utique. Hanc aliqui terebinthon esse proprii generis potius quam similem ei putaverunt. Sed unde vestes lineas faciunt, foliis moro similis, calyce pomi cynorrhodo. Serunt eam in campis, neque est gratior vinearum prospectus.

26 (14) Oliva Indiae sterilis praeterquam oleastri fructus. Passim vero quae piper gignunt iunipiris nostris similes, quamquam in fronte Caucasi solibus opposita gigni tantum eas aliqui tradidere. Semina a iunipiro distant parvulis siliquis, quales in phasiolis videmus. Hae prius quam dehiscant decerptae tostaeque sole faciunt quod vocatur piper longum, paulatim vero dehiscentes maturitate ostendunt candidum piper, quod deinde tostum solibus colore ru-
27 gisque mutatur. Verum et his sua iniuria est, atque caeli intemperie carbunculant fiuntque semina cassa et inania, quod vocant bregma, sic Indorum lingua significante mortuum. Hoc ex omni genere asperrimum est levissimumque et pallidum, gratius nigrum,
28 lenius utroque candidum. Non est huius arboris radix, ut aliqui existimavere, quod vocant zingiberi, alii vero zimpiberi, quam-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

piú senza darne il nome. Ce n'è anche uno simile al terebinto[1], e al mandorlo per i frutti, che sono soltanto un po' piú piccoli e straordinariamente dolci, almeno in Battriana[2]. Qualcuno ha pensato che appartenga proprio alla specie del terebinto piuttosto che assomigliarvi soltanto. Quelli invece da cui si ricava il lino per le vesti, hanno le foglie simili a quelle del gelso e il calice del frutto a quello della rosa canina[3]. Li coltivano nei campi e il colpo d'occhio che offrono non è inferiore a quello dei vigneti.

26 (14) Gli olivi che crescono nell'India non producono alcun frutto con la sola eccezione dell'olivo selvatico[1]. Invece gli alberi che producono il pepe[2], simili ai nostri ginepri, si trovano in varie zone, benché si sia detto che crescono solo sul versante del Caucaso esposto al sole. I semi sono differenti da quelli del ginepro per i loro piccoli gusci, che sono come quelli che vediamo nei dolici. Sono questi gusci che, staccati prima che si aprano e messi a seccare al sole, dànno quello che si chiama il pepe lungo. Se si lasciano invece aprire a poco a poco, intanto che maturano, fanno comparire il pepe bianco, che poi, seccato al sole, muta di colore e presen-
27 ta delle crepe. Anche questi frutti si possono guastare e, quando la stagione è avversa, bruciano e diventano grani completamente vuoti chiamati *bregma*, vocabolo che nella lingua indiana significa «morto»[1]. Di tutte le specie di pepe questo è il piú forte, il piú leggero ed è di colore pallido; quello nero ha un sapore piú gradevole, quello bianco è meno forte degli altri due.

28 La radice del pepe non corrisponde, come alcuni hanno pensato, a quella che chiamano *zingiberi* oppure *zimpiberi*[1], anche se il

25. [1] Il terebinto (*Pistacia terebinthus*) è una pianta mediterranea nominata piú volte da Plinio. Da qui alla fine del paragrafo la fonte è Teofrasto IV 4.7-8.

[2] Regione dell'Asia (all'incirca l'odierno Afghanistan) piú volte nominata da Plinio (cfr. soprattutto VI.47 sg.).

[3] La rosa canina è una specie di rosellina selvatica, ben conosciuta anche oggi. Tuttavia l'identificazione della pianta a cui Plinio allude in questo paragrafo senza nominarla è incerta.

26. [1] Il nome scientifico è *Olea silvestris*. La notizia che le altre specie d'olivo in India non dànno frutti è data da Teofrasto IV 4.11.

[2] Sul pepe Plinio sembra far confusione, mescolando il vero col falso, ma la responsabilità non è da imputare tutta a lui, bensí alle sue fonti, che tuttavia non è facile distinguere bene. Si può escludere Teofrasto IX 20.1, il quale descrive il frutto di cui conosce due sole specie. Forti coincidenze di contenuto (anche se non vi sono rimandi molto precisi) si possono rilevare con Dioscoride II 188. Con lui Plinio ha in comune alcuni errori: confonde il pepe lungo con quello normale, ritiene che il pepe bianco sia il grano non del tutto maturo e crede che esista un grano vuoto, il cui nome secondo lui è *bregma*, secondo Dioscoride *brásma*. Altri particolari sono da far risalire comunque a fonti non identificate.

27. [1] Gli studiosi moderni non sono riusciti a ricostruire con sicurezza questa corrispondenza col sanscrito: evidentemente né la forma data da Plinio, né quella data da Dioscoride (cfr. nota precedente) sono esatte.

28. [1] Il nostro zenzero. Le forme greche sicuramente attestate sono però *zingíberi* o *zingíberis*.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

quam sapore simili. Id enim in Arabia atque Trogodytica in villis nascitur, parva herba, radice candida. Celeriter ea cariem sentit, quamvis in tanta amaritudine. Pretium eius in libras ⁑ VI. Piper longum facillime adulteratur Alexandrino sinapi. Emitur in li-
29 bras ⁑ XV, album ⁑ VII, nigrum ⁑ IIII. Usum eius adeo placuisse mirum est; in aliis quippe suavitas cepit, in aliis species invitavit: huic nec pomi nec bacae commendatio est aliqua. Sola placere amaritudine, et hanc in Indos peti! Quis ille primus experiri cibis voluit aut cui in appetenda aviditate esurire non fuit satis? Utrumque silvestre gentibus suis est et tamen pondere emitur ut aurum vel argentum.

Piperis arborem iam et Italia habet, maiorem myrto nec absimilem. Amaritudo grano eadem quae piperi musteo credatur esse: deest tosta illa maturitas ideoque et rugarum colorisque similitudo. Adulteratur iunipiri bacis mire vim trahentibus; in pondere quidem multis modis.

30 (15) Est etiamnum in India piperis granis simile quod vocatur caryophyllon, grandius fragiliusque. Tradunt in Indica loto id gigni. Advehitur odoris gratia. Fert et spina piperis similitudinem praecipua amaritudine, foliis parvis densisque cypri modo, ramis trium cubitorum, cortice pallido, radice lata lignosaque, buxei co-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sapore è simile. Lo zenzero cresce in Arabia e nel paese dei Trogloditi[2], dove si coltiva in fattorie: si tratta di una piccola erba con la radice bianca, che si guasta facilmente malgrado sia molto amara. Il suo prezzo è di 6 denari per libbra[3].

Il pepe lungo viene adulterato molto facilmente con la senape di Alessandria. Del pepe lungo il prezzo a libbra è di 15 denari, di quello bianco 7, di quello nero 4.

29 È sorprendente quanto seguito abbia incontrato l'uso del pepe. I cibi conquistano con la propria dolcezza oppure invogliano col loro aspetto; il pepe non ha nulla per piacere né nel frutto né nella bacca. E dire che piace solo per il suo gusto amaro e lo si va a cercare nell'India! Chi per primo volle sperimentarlo nei cibi, chi volle stuzzicare il suo appetito senza accontentarsi di aver fame[1]? Il pepe e lo zenzero nei loro paesi crescono allo stato selvatico, eppure si comprano a peso come l'oro o l'argento. Adesso anche in Italia c'è un albero del pepe[2], piú grosso del mirto e non molto diverso. Si creda pure che il gusto amaro del suo seme sia lo stesso del pepe fresco; ma non riesce a essiccare e maturare al sole e perciò non acquista né le stesse venature né lo stesso colore. Il pepe viene adulterato con le bacche di ginepro che ne assorbono il sapore in maniera straordinaria; per aumentarne il peso molti sono gli espedienti.

30 (15) Nell'India si trova inoltre un grano chiamato chiodo di garofano[1], che assomiglia a quello del pepe, ma è piú grande e piú fragile: dicono che cresca sul loto indiano[2] e viene importato per il suo aroma. Vi si trova anche un arbusto spinoso che produce grani di un gusto straordinariamente amaro, simili a quelli del pepe[3]: le foglie sono piccole e folte come quelle dell'henna[4], i rami raggiungono la lunghezza di tre cubiti, la corteccia ha un colore pallido, la radice è larga e legnosa, di color del bosso. Facendola

[2] Il nome greco significa «abitanti delle caverne» e nella forma duplice (Trogoditi o Trogloditi) sono piú volte nominati nella letteratura antica in riferimento a popolazioni del tutto differenti. Lo stesso Plinio li situa per es. a sud dell'Egitto (II.178), nel Caucaso (IV.80), nell'India favolosa (VII.23, dove cita Ctesia come fonte) o vicino ai Nabatei (XII.98).

[3] La libbra romana corrisponde a 327 grammi.

29. [1] È un luogo comune della diatriba che ricorre in molti autori antichi: per es. Cicerone, *De finibus* II 90: *cibi condimentum esse famem.*

[2] L'identificazione di questa pianta non è stata possibile. Plinio accenna alla sua esistenza anche a XVI.136.

30. [1] Il nome *karyóphyllon* si trova in varie fonti greche, ma non in Teofrasto né in Dioscoride.

[2] *Nelumbo nucifera*: ha fiori color rosa e foglie a forma di cartoccio.

[3] La *spina*, di cui Plinio fa qui menzione, corrispondente al pixacanto chironio, è forse da identificare con una sorta di ramno orientale (*Rhamnus punctata*).

[4] *Lawsonia inermis*, detta da Plinio anche *cypros* (cfr. par. 109).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

loris. Hac in aqua cum semine excocta in aereo vase medicamen-
31 tum fit, quod vocatur lycion. Ea spina et in Pelio monte nascitur adulteratque medicamentum, item asphodeli radix aut fel bubulum aut apsinthium vel rhus vel amurca. Aptissimum medicinae quod est spumosum. Indi in utribus camelorum aut rhinocerotum id mittunt. Spinam ipsam in Graecia quidam pyxacanthum Chironium vocant.

32 (16) Et macir ex India advehitur, cortex rubens radicis magnae, nomine arboris suae. Qualis sit ea incompertum habeo. Corticis melle decocti usus in medicina ad dysintericos praecipuus habetur.

(17) Saccaron et Arabia fert, sed laudatius India. Est autem mel in harundinibus collectum, cummium modo candidum, dentibus fragile, amplissimum nucis abellanae magnitudine, ad medicinae tantum usum.

33 (18) Contermina Indis gens Ariana appellatur, cui spina lacrima pretiosa murrae simili, difficili accessu propter aculeos adnexos. Ibi et frutex pestilens, . . . raphani, folio lauri, odore equos invitans, qui paene equitatu orbavit Alexandrum primo introitu. Quod
34 et in Gedrosis accidit item laureo folio. Et ibi spina tradita est, cuius liquor adspersus oculis caecitatem inferret omnibus animali-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

bollire nell'acqua col suo seme dentro un vaso di bronzo, si ottie-
31 ne un medicamento che si chiama licio[5]. Un arbusto spinoso di quel genere nasce anche sul monte Pelio[1] ed è usato per falsificare il licio, cosí come la radice di asfodelo[2], il fiele di bue, l'assenzio[3], il sommacco[4] e la morchia. Il licio piú efficace è quello schiumoso: gli Indiani lo spediscono in otri di pelle di cammello o rinoceronte. In Grecia c'è chi allo stesso arbusto spinoso dà il nome di pixacanto chironio.

32 (16) Anche il macir[1] viene importato dall'India ed è la scorza rossastra di una grossa radice che appartiene all'albero dello stesso nome. Mi è ignota la forma di questo albero. Questa scorza cotta insieme col miele viene considerata un rimedio efficacissimo contro la dissenteria.

(17) Anche l'Arabia produce lo zucchero[2], ma quello dell'India è piú pregiato. Si tratta di un miele che si raccoglie sulle canne, bianco come la gomma, fragile sotto i denti, delle dimensioni, al massimo, di una nocciola, impiegato solo in medicina.

33 (18) Confina con l'India la nazione detta ariana[1], nel cui territorio cresce un arbusto spinoso[2], pregiato per il suo succo simile alla mirra[3], ma difficilmente avvicinabile a causa dei suoi aculei. In quella stessa regione c'è anche un arboscello velenoso delle dimensioni[4] di un cavolo, con le foglie simili all'alloro; grazie all'odore che diffonde attira i cavalli e rischiò di privare Alessandro della sua cavalleria, quando egli entrò in questa regione. Lo stesso accadde nel paese dei Gedrosi[5], sempre a causa di un arbusto con
34 le foglie dell'alloro. Là – si dice – cresce anche un arbusto spinoso[1], il cui succo, schizzato negli occhi, renderebbe cieco qualsiasi

[5] Il licio o pixacanto chironio viene descritto da Plinio in sostanziale concordanza con Dioscoride I 132. Diffusa trattazione del suo impiego in medicina a XXIV.124-27.

31. [1] Monte della Tessaglia, di cui Plinio ha parlato a II.162 e IV.30.
[2] *Asphodelus albus*, a cui nell'antichità erano attribuiti poteri magici.
[3] *Arthemisia absinthium*. Il distillato del succo, aggiunto a quello di altre erbe, è l'ingrediente principale del liquore omonimo.
[4] Forse *Rhus coriaria*, pianta mediterranea ricca di tannino.

32. [1] Nominato anche da Dioscoride I 111, la sua identificazione è incerta.
[2] Dello zucchero di canna anche Dioscoride II 104 dà una rapida descrizione molto simile. Lo zucchero di canna fu conosciuto nel mondo antico in seguito alle imprese di Alessandro Magno, ma veniva usato solo come medicamento.

33. [1] Cioè degli Ari, popolo stanziato in una regione oggi compresa nell'Iran, già nominato da Plinio piú volte (la trattazione piú estesa a VI.92).
[2] Questa e l'altra pianta citata senza nome non sono state identificate.
[3] Sulla mirra cfr. parr. 66 sgg.
[4] Il testo è lacunoso e questa sembra l'integrazione piú probabile.
[5] Altra popolazione della Persia, che occupava una regione corrispondente grosso modo all'odierno Belucistan, nominata da Plinio a V.78 e 212.

34. [1] La *spina*, di cui parla Plinio a questo punto, appartiene probabilmente alla specie delle euforbie (sarebbe l'*Euphorbia antiquorum*).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

bus, nec non et herba praecipui odoris, referta minutis serpentibus, quarum ictu protinus moriendum esset. Onesicritus tradit in Hyrcaniae convallibus fico similes esse arbores quae vocentur occhi, ex quibus defluat mel horis matutinis duabus.

35 (19) Vicina est Bactriana, in qua bdellium laudatissimum. Arbor nigra, magnitudine oleae, folio roboris, fructu caprifici. Ipsi natura quae cummi. Alii brochon appellant, alii malacham, alii maldacon, nigrum vero et in offas convolutum hadrobolon. Esse autem debet tralucidae simile cerae, odoratum et, cum frietur, pingue, gustu amarum citra acorem. In sacris vino perfusum odoratius. Nascitur et in Arabia Indiaque et Media ac Babylone. Ali-
36 qui peraticum vocant ex Media advectum. Fragilius hoc et crustosius amariusque, at Indicum umidius et cumminosum. Adulteratur amygdala nuce, cetera eius genera cortice et scordasti – ita vocatur arbor aemulo cummi –, sed deprehenduntur, semel quod dixisse et in ceteros odores satis sit, odore, colore, pondere, gustu, igne. Bactrio nitor siccus multique candidi ungues, praeterea suum pondus, quo gravius esse aut levius non debeat. Pretium sincero in libras ⁜ III.

37 (20) Gentes supra dictas Persis attingit. Rubro mari, quod ibi Persicum vocavimus, longe in terram aestus agente, mira arborum natura. Namque erosae sale, invectis derelictisque similes, sicco li-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

animale; cresce ivi, inoltre, un'erba dall'odore fortissimo, piena di piccoli serpenti, il cui morso farebbe morire all'istante. Onesicrito[2] riferisce che nelle valli dell'Ircania[3] vi sono alberi simili al fico chiamati «occhi», dai quali scorre il miele per due ore al mattino.

35 (19) Vicino c'è la Battriana, nella quale cresce il rinomatissimo bdellio[1]. Si tratta di un albero nero, della grandezza di un olivo; le foglie sono come quelle della quercia e i frutti come quelli del fico selvatico; la loro consistenza è quella della gomma. Alcuni chiamano questo frutto broco, altri malaca, altri maldaco[2]; una sua qualità nera e che si confeziona in focacce è chiamata adrobolo[3]. Deve essere trasparente come la cera, profumato e, quando si sbriciola, deve far uscire grasso; il sapore deve essere amaro, ma non acido. Nei riti sacri viene mescolato al vino, che ne aumenta la fragranza. L'albero cresce anche in Arabia, India, Media[4] e a Babilonia. Alcuni chiamano lo bdellio importato dalla Media pe-
36 ratico[5]. Questa qualità è piú fragile, ha piú scaglie ed è di sapore piú amaro; quello indiano, invece, è piú ricco di succo e gommoso. Lo si adultera con le mandorle, mentre le altre specie con la scorza di scordasto[1] – questo è il nome di un albero simile per la gomma –: ma è facile accorgersene (sia detto questo una volta per tutte, e valga anche per gli altri profumi) dall'odore, il colore, il peso, il sapore, la reazione al fuoco. Lo bdellio della Battriana è lucido e secco e ha molte macchie chiare che sembrano unghie; inoltre ha un peso specifico, al quale non deve essere né superiore né inferiore. Il prezzo di quello puro è di 3 denari a libbra.

37 (20) La Persia confina con i paesi ora nominati. Il Mar Rosso, che in questo punto abbiamo chiamato Golfo Persico[1], spinge le sue maree sulla terra per vari tratti e determina la crescita di alberi dalle caratteristiche straordinarie[2]. Infatti, erosi dal sale, simili a relitti portati e abbandonati dai flutti, quando la riva è secca si

[2] *FGrHist* 134 F 3. Onesicrito di Astipalea prese parte alla spedizione di Alessandro Magno. Scrisse una storia di Alessandro ricca di notizie e particolari fantastici, di cui ci son rimasti solo frammenti. È utilizzato piú volte da Plinio come fonte.

[3] Regione situata sulla riva sudorientale del mar Caspio.

35. [1] Ancora oggi si chiama cosí una gomma tratta da piante della famiglia delle Burseracee, che crescono in India e nell'Africa orientale. Dello bdellio tratta anche Dioscoride I 80.

[2] Sono tre parole dalla radice semitica.

[3] Parola greca che significa «in grosse sfere».

[4] Ampia regione con capitale Ecbatana (cfr. Plinio VI.42-43), oggi compresa nell'Iran.

[5] Parola greca che significa «dai confini del mondo».

36. [1] Pianta non identificata: certamente il nome deriva da *skór(o)don*, «aglio».

37. [1] Cfr. VI.108.

[2] Si tratta di piante appartenenti a varie specie (soprattutto Rizoforacee). Plinio segue in questo paragrafo la descrizione di Teofrasto IV 7.5-6.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tore radicibus nudis polyporum modo amplexae steriles harenas spectantur. Eaedem mari adveniente fluctibus pulsatae resistunt inmobiles; quin et pleno aestu operiuntur totae, adparetque rerum argumentis asperitate aquarum illas ali. Magnitudo miranda est, species similis unedoni, pomum amygdalis extra, intus contortis nucleis.

38 (21) Tylos insula in eodem sinu est, repleta silvis qua spectat orientem quaque et ipsa aestu maris perfunditur. Magnitudo singulis arboribus fici, flos suavitate inenarrabili, pomum lupino simile, propter asperitatem intactum omnibus animalibus. Eiusdem insulae excelsiore suggestu lanigerae arbores, alio modo quam Serum: his folia infecunda, quae ni minora essent, vitium poterant videri. Ferunt mali cotonei amplitudine cucurbitas, quae maturitate ruptae ostendunt lanuginis pilas, ex quibus vestes pretioso linteo fa-
39 ciunt. Arborem vocant gossypinum, fertiliore etiam Tylo minore, quae distat $\overline{\text{X}}$ p. (22) Iuba circa fruticem lanugines esse tradit linteaque ea Indicis praestantiora, Arabiae autem arborem, ex qua vestes faciant, cynas vocari, folio palmae simili. Sic Indos suae arbores vestiunt. In Tylis autem et alia arbor floret albae violae specie, sed magnitudine quadriplici, sine odore, quod miremur in eo trac-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

vedono abbracciare la sterile sabbia con le radici a nudo, come fossero piovre. Al sopraggiungere della marea resistono forti ai flutti che le sbattono; quando poi la marea è al massimo, rimangono completamente sommersi e mostrano alla prova dei fatti che si nutrono del sale marino. Sono di una grandezza prodigiosa, d'aspetto simile al corbezzolo, ma il loro frutto assomiglia di fuori a una mandorla e all'interno è fatto a spirale.

38 (21) Nello stesso golfo c'è l'isola di Tilo[1]: la parte che guarda a oriente è coperta da foreste e anch'essa subisce le maree. Ogni albero che vi cresce ha la grandezza di un fico e un fiore dal profumo di una dolcezza indescrivibile; i frutti assomigliano al lupino e sono evitati da tutti gli animali per il loro sapore aspro. Su un'altura di quella stessa isola vi sono alberi che producono lana, ma di una specie diversa da quella che cresce nel paese dei Seri. Le loro foglie, da cui non si ricava niente, se non fosse per le loro piccole dimensioni, potrebbero sembrare quelle della vite. Fanno invece frutti simili a zucche della grandezza di una mela cotogna, che, quando giungono a maturazione, si rompono liberando delle sfere
39 lanose, dalle quali si fanno vesti di un tessuto prezioso[2]. Il nome di quest'albero è gossipino e si riproduce con ancor piú grande abbondanza a Tilo minore, un'isola che dista 10 miglia[1] da quella maggiore. (22) Secondo Giuba[2] esiste un arboscello attorno a cui si forma una lanuggine, dalla quale si traggono stoffe piú preziose di quelle indiane; inoltre c'è in Arabia un albero, dal quale si fanno le vesti, che si chiama cina[3] ed ha le foglie simili a quelle della palma. Cosí gli Indiani sono vestiti dai propri alberi[4]. Nelle due isole di Tilo cresce poi un altro albero, il cui fiore assomiglia alla violetta bianca, ma è quattro volte piú grande e non profuma[5], cosa che possiamo considerare sorprendente in quella regio-

38. [1] L'odierna Bahrein (cfr. VI.148).
[2] Si tratta del cotone (*Gossypium arboreum*). Descrizione molto simile in Teofrasto IV 7.7.

39. [1] Cioè 14,800 chilometri. Quest'isola è da identificare con l'odierna Arad.
[2] *FGrHist* 275 F 62. Si tratta di Giuba II (circa 50 a. C. - 26 d. C.), figlio di Giuba I, re di Numidia. Fu condotto in Italia da Cesare nel suo trionfo del 46 a. C. e allevato da Ottaviano, che gli diede prima la cittadinanza, poi, nel 25 a. C., gli concesse il regno di Mauritania. Ebbe notevole importanza nella sua vita il primo matrimonio con Cleopatra Selene, che gli accese l'interesse per la cultura ellenistico-egizia. Si interessò soprattutto a introdurre la cultura greco-romana nel suo regno e coltivò molti interessi eruditi. Scrisse varie opere in greco, di cui ci restano solo frammenti: descrizioni della Libia, dell'Arabia e dell'Assiria; una storia di Roma; trattati sul linguaggio, sulla pittura e sull'euforbia.
[3] Pianta non identificata, il cui nome *cynas* (greco *kynás*) è connesso con *kynâra*, «rosa canina».
[4] Simile descrizione in Erodoto III 106.
[5] Pressoché identica descrizione in Teofrasto IV 7.8: forse si tratta della *Matthiola incana*, la violacciocca.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

40 tu. (23) Est et alia similis, foliosior tamen roseique floris, quem noctu conprimens aperire incipit solis exortu, meridie expandit; incolae dormire eum dicunt. Fert eadem insula et palmas oleasque ac vites et cum reliquo pomorum genere ficos. Nulli arborum folia ibi decidunt, rigaturque gelidis fontibus et imbres accipit.

41 (24) Vicina iis Arabia flagitat quandam generum distinctionem, quoniam fructus constant radice, frutice, cortice, suco, lacrima, ligno, surculo, flore, folio, pomo. (25) Radix et folium Indis in maximo pretio.

Radix costi gustu fervens, odore eximia, frutice alias inutili. Primo statim introitu amnis Indi in Patale insula duo eius genera: nigrum et, quod melius, candicans. Pretium in libras ⁑ v s.

42 (26) De folio nardi plura dici par est ut principali in unguentis. Frutex est gravi et crassa radice, sed brevi ac nigra fragilique, quamvis pingui, situm redolente, ut cyperi, aspero sapore, folio parvo densoque. Cacumina in aristas se spargunt; ideo gemina dote nardi spicas ac folia celebrant. Alterum eius genus apud Gangen nascens damnatur in totum ozaenitidos nomine, virus redolens.
43 Adulteratur et pseudonardo herba, quae ubique nascitur crassiore atque latiore folio et colore languido in candidum vergente, item

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

40 ne. (23) Esiste anche un altro albero simile, ma ha piú foglie e i fiori rosa che tiene chiusi durante la notte e comincia a dischiudere al sorgere del sole, fino a raggiungere il massimo dell'apertura a mezzogiorno; a proposito di questi fiori gli indigeni dicono che dormono. Sempre nella stessa isola crescono anche palme, olivi, viti, fichi e tutte le altre specie di alberi da frutto. Nessuno degli alberi che vi crescono ha le foglie caduche; l'irrigazione è assicurata da fonti di acqua fresca e dalle piogge che riceve[1].

41 (24) Nell'Arabia, che è vicina a quelle isole, occorre fare una qualche distinzione fra le specie di piante a seconda delle parti che sono utilizzate come prodotti: radice, fusto, corteccia, succo, resina, legno, germogli, fiore, foglie, frutto.

(25) Ci sono una radice e una foglia che sono preziosissime in India. La radice è quella del costo[1]: ha un sapore bruciante e un eccellente profumo, il resto della pianta non viene utilizzato. Subito all'inizio del delta del fiume Indo, nell'isola Patale[2], se ne trovano le due specie[3], una nera e l'altra bianca, che è la migliore. Il suo prezzo è di 5 denari e mezzo la libbra.

42 (26) Sulla foglia del nardo[1] conviene soffermarsi un po' di piú, perché essa riveste importanza primaria fra i profumi. Il nardo è un arbusto dalla radice pesante e grossa, ma corta, nera e fragile, benché sia oleosa: ha un odore fetido come quella del cipero[2] e un sapore aspro. Le foglie della pianta sono piccole e folte; la sua cima si ramifica in una serie di spighe: cosí il nardo va famoso per il doppio dono che esso offre delle foglie e delle spighe. Una seconda sua specie nasce sulle rive del Gange[3] e per il suo odore mefitico viene bollata senza remissione col nome di ozenitide[4]. Il nardo si falsifica anche con l'erba dello pseudonardo[1], che cresce dappertutto: ha le foglie piú spesse e larghe e un colore smorto che ten-

40. [1] Tutto il contenuto del paragrafo è quasi identico a Teofrasto IV 7.8. L'albero di cui si parla non è stato identificato.

41. [1] Questa radice, che per molto tempo si è pensato fosse quella del *Costus speciosus*, è invece con ogni probabilità della *Saussurea lappa*.
[2] Cfr. VI.71 sg.
[3] Dioscoride (I 15) ne descrive tre.

42. [1] Si ritiene che il nardo puro degli antichi sia da identificare con una valerianacea (*Nardostachys jatamansi*). Dioscoride (I 6 sgg.) dedica diversi capitoli alla sua descrizione.
[2] Si tratta del *Cyperus rotundus* o *Cyperus longus*, una pianta descritta da Dioscoride I 4 e Plinio XXI.117. Ma il testo è oltremodo incerto e molti leggono *cypiros* (*Gladiolus segetum* o *Gladiolus italicus*).
[3] Il famoso fiume dell'India è descritto da Plinio a VI.65.
[4] Il nome dell'ozenitide, che compare solo qui, era connesso dagli antichi col greco *ózaina* (ozena, polipo fetido del naso; cfr. l'informazione di Plinio sul fetore che emana da questa qualità di nardo), ma deriva in realtà dalla città di Ozene (oggi Ujjain), posta nel bacino del Gange.

43. [1] Forse *Lavandula spica* o *Lavandula latifolia*.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sua radice permixta ponderis causa et cummi spumaque argenti aut stibi ac cypiro cypirive cortice. Sincerum quidem levitate deprehenditur et colore rufo odorisque suavitate et gustu maxime siccante os, sapore iucundo. Pretium spicae in libras ⁑ C. Folii divisere annonam amplitudine. Hadrosphaerum vocatur maioribus pilu-
44 lis ⁑ XXXX. Quod minore folio est, mesosphaerum appellatur; emitur ⁑ LX. Laudatissimum microsphaerum e minimis foliis; pretium eius ⁑ LXXV. Odoris gratia omnibus, maior recentibus. Nardo co-
45 los, si inveteravit, nigriori melior. In nostro orbe proxime laudatur Syriacum, mox Gallicum, tertio loco Creticum, quod aliqui agrion vocant, alii phun, folio olusatri, caule cubitali, geniculato, in purpuram albicante, radice obliqua villosaque et imitante avium pedes. Baccaris vocatur nardum rusticum, de quo dicemus inter flores. Sunt autem omnia ea herbae praeter Indicum. Ex iis Gallicum et cum radice vellitur abluiturque vino. Siccatur in umbra, alligatur fasciculis in charta, non multum ab Indico differens, Syriaco ta-
46 men levius. Pretium ⁑ III. In his probatio una, ne sint fragilia et arida potius quam sicca folia. Cum Gallico nardo semper nascitur herba quae hirculus vocatur a gravitate odoris et similitudine, qua

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

de al bianco. Si falsifica anche mescolandolo con la sua stessa radice per aumentarne il peso, oppure con la gomma, col litargirio[2], con l'antimonio[3], col cipero o la corteccia di cipero. Il nardo puro si riconosce dall'aspetto levigato, dal colore rosso, dal profumo soave, dal suo gusto, che prosciuga la bocca, ma possiede una fragranza piacevole. La sua spiga costa 100 denari la libbra. Il prez-
44 zo delle foglie varia a seconda della loro grandezza. L'adrosfero, cosí chiamato perché se ne ricavano pallottoline piú grandi, costa 40 denari a libbra; quello con foglie piú piccole è il mesosfero e costa 60 denari. Il piú pregiato è il microsfero[1], cosí chiamato dalle foglie piccolissime, e costa 75 denari. Tutti hanno un profumo gradevole, ma di piú quando sono freschi. La qualità migliore di
45 nardo, quando invecchia, è quella di colore piú nero. Nella nostra parte di mondo dopo il nardo indiano viene apprezzato quello siriaco[1], poi quello gallico[2], al terzo posto è quello cretese, che viene chiamato selvatico o *phu*[3]: ha foglie simili a quelle del macerone[4], il tronco alto un cubito, nodoso e di color rosa pallido, la radice ricurva, ricoperta di peli e a forma di piede d'uccello. Il nardo dei campi di cui parleremo trattando dei fiori[5], si chiama baccari[6]. Tutti questi nardi sono erbe all'infuori di quello indiano. Quello della Gallia viene divelto con la sua radice e bagnato nel vino; si fa seccare all'ombra e si lega in piccoli fasci confezionandolo nella carta: i suoi caratteri non sono molto differenti da quelli del nardo indiano, ma è piú leggero di quello siriaco. Il
46 prezzo è di 3 denari a libbra. C'è un solo modo per verificarne la qualità: le foglie non devono essere fragili e bruciate, invece che secche. Col nardo gallico cresce sempre un'erba chiamata irculo[1] per il suo cattivo odore simile a quello del capro: è con questa soprattutto che lo stesso nardo gallico viene falsificato e ciò avviene per la loro somiglianza. La differenza sta nel fatto che l'irculo è

[2] Trattato da Plinio a XXXIII.106.
[3] Su quest'uso dell'antimonio cfr. anche Dioscoride I 6.

44. [1] Adrosfero, mesosfero e microsfero sono denominazioni che derivano dal greco e significano rispettivamente «grande sfera», «media sfera», «piccola sfera».

45. [1] È forse l'odierna *Patrinia scabiosifolia*. Cfr. Dioscoride I 6.
[2] È la *Valeriana celtica*: cfr. Dioscoride I 7 e lo stesso Plinio XIV.107.
[3] È la *Valeriana tuberosa*; per questa varietà di nardo cfr. anche Dioscoride I 10. La variante di denominazione *phu*, fornita da Plinio, deriva dal greco *phoû* che designa appunto il nardo selvatico.
[4] Il macerone (*Smyrnium olus-atrum*) è un'erba perenne della famiglia delle Ombrellifere.
[5] In XXI.135.
[6] Per il *nardum rusticum*, cfr. XXI.132 sgg. Ne parla anche Dioscoride III 44.

46. [1] Probabilmente *Valeriana saxatilis*. Il nome *hirculus* è connesso con *hircus*, il capro, proverbiale per il cattivo odore che mandava.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

maxime adulteratur. Distat quod sine cauliculo est et quod minoribus foliis quodque radicis neque amarae neque odoratae.

47 (27) Nardi vim habet et asarum, quod et ipsum aliqui silvestre nardum appellant. Est autem hederae foliis, rotundioribus tantum mollioribusque, flore purpureo, radice Gallici nardi, semine acinosum, saporis calidi ac vinosi, in montibus umbrosis bis anno florens. Optimum in Ponto, proximum in Phrygia, tertium in Illyrico. Foditur, cum folia mittere incipit, et in sole siccatur, celeriter situm trahens ac senescens. Inventa nuper et in Threcia herba est cuius folia nihil ab Indico nardo distant.

48 (28) Amomi uva in usu est ex Indica vite labrusca, ut alii existimavere, frutice tortuoso, palmi altitudine, carpiturque cum radice, manipulatim leniter componitur, protinus fragile. Laudatur quam maxime Punici mali foliis simile nec rugosis, colore rufo. Secunda bonitas pallido; herbaceum peius, pessimumque candidum,
49 quod et vetustate evenit. Pretium uvae in libras ⁑ LX, friato vero amomo ⁑ XLIIX. Nascitur et in Armeniae parte quae vocatur Otene et in Media et in Ponto. Adulteratur foliis Punici et cummi liquido, ut cohaereat convolvatque se in uvae modum. Est et quae vocatur amomis, minus venosa atque durior ac minus odorata, quo apparet aut aliud esse aut colligi inmaturum.

50 (29) Simile his et nomine et frutice cardamomum, semine oblongo. Metitur eodem modo in Arabia. Quattuor eius genera: vi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

senza tronco, ha le foglie piú piccole e le sue radici non sono né amare né odorose.

47 (27) Le proprietà del nardo si ritrovano nell'asaro [1], specie anche questa che qualcuno chiama nardo selvatico. Le sue foglie sono quelle dell'edera, solo piú rotonde e piú tenere, il fiore è color porpora, la radice è quella del nardo gallico, il seme ha la forma dell'acino ed ha un sapore caldo e vinoso: fiorisce due volte l'anno su montagne che sono ricche di ombra. Il migliore è quello del Ponto [2], segue quello della Frigia [3], il terzo proviene dall'Illirico [4]. Quando comincia a mettere le foglie, viene estratto dal terreno ed essiccato al sole: si guasta e invecchia velocemente. Da poco è stata trovata anche in Tracia [5] un'erba le cui foglie sono identiche a quelle del nardo indiano.

48 (28) L'amomo a grappoli [1] che noi usiamo proviene da una lambrusca indiana, oppure, secondo l'opinione di altri, da un arbusto tortuoso, alto quanto una palma: si coglie assieme alle radici e si mette in fasci maneggiandolo con cautela, perché è molto fragile. Il piú pregiato ha le foglie simili al melograno e ben levigate, il suo colore è rosso. Poi viene quello di colore pallido; ha il colore dell'erba una qualità ancora peggiore, mentre quello piú scadente
49 di tutti è il bianco, colore che invecchiando acquistano tutti. L'amomo in grappoli vale 60 denari la libbra, se è sminuzzato 48. Cresce anche in quella parte di Armenia chiamata Otene [1], nella Media e nel Ponto. Viene adulterato con le foglie del melograno e con la gomma liquida, che serve da adesivo per farlo coagulare in aggregati simili ai grappoli. Ce n'è anche un'altra qualità chiamata amomide [2], non cosí piena di vene, piú dura e dall'odore meno forte: questi caratteri mostrano che si tratta di una pianta diversa o di amomo colto prima della maturazione.

50 (29) Simile all'amomo nel nome e nella forma dell'arbusto è il cardamomo [1], il cui seme è oblungo. La raccolta avviene in Arabia

47. [1] È l'*Asarum europaeum*. Secondo un'etimologia popolare la parola significherebbe «privo d'onore» e Plinio (XXI.30) la motiva con il fatto che questa pianta non era usata per intrecciare corone. Cfr. anche Dioscoride I 9.

[2] Regione sulle rive del Mar Nero (descrizione a VI.12), prima regno dei Mitridati, acerrimi nemici di Roma, poi provincia sottomessa.

[3] Regione dell'Asia Minore descritta da Plinio a V.145.

[4] Parte dell'odierna Iugoslavia, descritta da Plinio a III.147 sgg.

[5] Regione corrispondente in parte all'odierna Bulgaria, descritta da Plinio a IV.40 sgg.

48. [1] Probabilmente *Amomum cardamomum*. Dettagliata descrizione in Dioscoride I 14.

49. [1] Cfr. VI.42.

[2] Pianta non identificata (forse *Cissus inodorus* o *Bryonia dioica*), segnalata anche da Dioscoride I 14.

50. [1] È l'*Elettaria cardamomum*. Teofrasto IX 7.2-3 vi accenna appena, ma un'ampia descrizione è in Dioscoride I 5.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ridissimum ac pingue, acutis angulis contumax frianti – hoc maxime laudatur –, proximum e rufo candicans, tertium brevius atque nigrius, peius tamen varium et facile tritu odorisque parvi, qui vero costo vicinus esse debet. Hoc et apud Medos nascitur. Pretium optimi in libras ⁑ III.

51 (30) Cinnamomo proxima gentilitas erat, ni prius Arabiae divitias indicari conveniret causasque quae cognomen illi felicis ac beatae dedere.

Principalia ergo in illa tus atque murra, haec et cum Trogodytis communis, tura praeter Arabiam nullis ac ne Arabiae quidem
52 universae. In medio eius fere sunt Atramitae, pagus Sabaeorum capite regni Sabota in monte excelso, a quo octo mansionibus distat regio eorum turifera Sariba appellata; hoc significare Graeci mysterium dicunt. Spectat ortus solis aestivi, undique rupibus invia et a dextera mari scopulis inaccesso. Id solum e rubro lacteum tradi-
53 tur. Silvarum longitudo est schoeni XX, latitudo dimidium eius. Schoenus patet Eratosthenis ratione stadia XL, hoc est p. V̄, aliqui

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

allo stesso modo e si hanno quattro specie di semi: una molto verde e oleosa con la forma ad angoli acuti, per niente friabile (è la piú pregiata); al secondo posto viene una di un colore rosso che tende al bianco; terza una specie piú corta e piú scura. La qualità peggiore è di colore variegato ed è friabile; il suo profumo è tenue e deve essere vicino a quello del costo puro. Cresce anche nella Media. Il prezzo della qualità migliore è di 3 denari la libbra.

51 (30) Dovrei parlare subito dopo, seguendo un criterio di affinità, del cinnamomo[1], ma prima è opportuno elencare le ricchezze dell'Arabia e le ragioni per cui è chiamata Felice e Fortunata[2].

I suoi prodotti principali sono, dunque, l'incenso[3] e la mirra[4]. Quest'ultima cresce anche nel paese dei Trogloditi; l'incenso invece non si trova al di fuori dell'Arabia e non cresce nemmeno in

52 tutte le sue regioni. Verso il centro dell'Arabia ci sono gli Atramiti[1], una tribú dei Sabei[2], la cui capitale è Sabota[3], posta su un alto monte: a otto tappe da lí si trova la regione turifera chiamata Sariba[4], una parola che secondo i Greci significa «mistero». La regione è esposta verso il sorgere del sole quando è estate ed è inaccessibile da ogni parte per la presenza di rupi scoscese; dal lato destro, che dà sul mare, l'approdo è reso impossibile dagli scogli.

53 Si dice che il suolo è di un rosso tendente al bianco. Le foreste si estendono per 20 scheni[1] in lunghezza e la metà in larghezza. Secondo il calcolo di Eratostene[2] uno scheno equivale a 40 stadi,

51. [1] Specie di cannella di cui si tratterà al paragrafo 85.

[2] Il mito dell'*Arabia Felix* pare fosse diffuso esclusivamente a Roma (oltre a Plinio ne parla Strabone a piú riprese nella sua opera) ed era strettamente collegato proprio alla fertilità del territorio che produceva molti profumi (in Italia la regione *felix* per antonomasia era la Campania, per la fertilità dei suoi campi). Naturalmente questa visione dell'Arabia, che in qualche modo doveva già esser stata incentivata dalle imprese di Alessandro Magno, aveva trovato a Roma un suo autonomo impulso a partire dall'età augustea, in seguito a spedizioni compiute da eserciti romani.

[3] Insieme alla mirra, il piú famoso dei profumi, celebrato specie per il suo impiego sacrale. Si ricordi che incenso e mirra costituivano due dei tre doni portati dai Magi a Betlemme.

[4] Ne parlerà ai paragrafi 66 sg.

52. [1] Popolazione dell'Arabia nominata già da Plinio a VI.155, il cui nome è tramandato però con qualche oscillazione. Anche secondo Teofrasto (IX 4.2) la mirra e altri profumi si producono in queste località.

[2] Su questa popolazione dell'Arabia un cenno a VI.154. Anche Saba è nominata da Teofrasto nel passo citato (cfr. nota precedente) fra i produttori di profumi.

[3] È una città dell'Arabia meridionale, che secondo Plinio (VI.155) aveva sessanta templi.

[4] Nome non altrimenti attestato nelle fonti antiche: alcuni vecchi editori di Plinio vi hanno visto una corruttela da *Saba*.

53. [1] Plinio aveva già parlato di questa unità di misura usata in Oriente a VI.124.

[2] Eratostene di Cirene (circa 284-202 a. C.), bibliotecario di Alessandria, che si occupò di diverse branche della scienza e della letteratura. Ci restano solo frammenti delle sue opere, di cui le principali riguardavano i nomi delle stelle, problemi di cronologia e la misura-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

XXXII stadia singulis schoenis dedere. Attolluntur colles alti, decurruntque et in plana arbores sponte natae. Terram argillosam es-
54 se convenit, raris fontibus ac nitrosis. Attingunt et Minaei, pagus alius, per quos evehitur uno tramite angusto. Hi primi commercium turis fecere maximeque exercent, a quibus et Minaeum dictum est. Nec praeterea Arabum alii turis arborem vident, ac ne horum quidem omnes, feruntque $\overline{\text{III}}$ non amplius esse familiarum quae ius per successiones id sibi vindicent; sacros vocari ob id nec nullo congressu feminarum funerumque, cum incidant eas arbores aut metant, pollui atque ita religionem mercis augeri. Quidam promiscuum tus iis populis esse tradunt in silvis, alii per vices annorum dividi.

55 (31) Nec arboris ipsius quae sit facies constat. Res in Arabia gessimus et Romana arma in magnam partem eius penetravere, Gaius etiam Caesar Augusti filius inde gloriam petiit, nec tamen ab ullo, quod equidem sciam, Latino arborum earum tradita est fa-
56 cies. Graecorum exempla variant: alii folio piri, minore dumtaxat et herbidi coloris, prodidere, alii lentisco similem subrutilo folio, quidam terebinthum esse, et hoc visum Antigono regi allato frutice. Iuba rex iis voluminibus, quae scripsit ad C. Caesarem Augusti

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cioè 5 miglia; secondo altri ogni scheno equivale a 32 stadi. In quella regione le colline si ergono ad altezza elevata e gli alberi vi crescono spontaneamente e degradano fino alla pianura. È opinione concorde che il territorio sia argilloso, le sorgenti rare e con ac-
54 qua alcalina[3]. Popolazione confinante sono anche i Minei[1], un'altra tribú, per il cui territorio l'incenso viene esportato attraverso un solo angusto sentiero. Furono loro a iniziare il commercio dell'incenso e ancora oggi sono quelli che lo praticano di piú: da loro deriva l'altro nome del profumo, mineo. Nessun altro fra i popoli arabi vede l'albero dell'incenso[2], e nemmeno lo vedono tutti gli appartenenti a queste tribú, perché si dice non siano piú di 3000 le famiglie che si tramandano in forma ereditaria questo privilegio; perciò i membri di quelle famiglie sono chiamati sacri e nel periodo dell'incisione degli alberi e della raccolta evitano di essere contaminati dal contatto con le donne o con i morti, aumentando cosí il valore religioso della merce[3]. Secondo alcuni l'incenso nelle foreste appartiene in comune a questi popoli, secondo altri ne usufruiscono un anno ciascuno a rotazione.

55 (31) Non è nemmeno ben chiaro quale sia l'aspetto dell'albero. Noi abbiamo condotto una spedizione in Arabia e le armi romane sono penetrate in gran parte di questa. Anche Gaio Cesare[1] figlio di Augusto ha cercato lí la gloria, e tuttavia da nessun latino, che io sappia, è stato fornito un resoconto sulla forma di quel-
56 l'albero. Le descrizioni date dai Greci sono discordi una dall'altra[1]: secondo alcuni la foglia è quella del pero, soltanto piú piccola e color verde erba, secondo altri la pianta assomiglia al lentischio[2] ed ha le foglie rossicce, secondo altri ancora si tratta di un terebinto e cosí sembrò al re Antigono[3], a cui ne fu portato un arbusto. Il re Giuba[4] in quei volumi che dedicò al figlio di Augusto

zione della terra. I suoi studi ed esperimenti scientifici rivestirono importanza fondamentale nella storia della scienza.

[3] Di un terreno argilloso e duro e di sorgenti rare parla anche Teofrasto IX 4.8.

54. [1] Anche quest'altra popolazione dell'Arabia meridionale è stata citata da Plinio a VI.155. La loro stirpe si diceva discendesse dal re di Creta Minosse (VI.157). Sulla fertilità del loro territorio cfr. VI.161.

[2] Inizia l'accurata descrizione della raccolta e del trasporto dell'incenso. Descrizioni simili in Teofrasto IX 4.5 e Solino 33.6-7.

[3] Il senso è un po' incerto e potrebbe essere anche «aumentando il rispetto superstizioso verso la merce».

55. [1] Gaio Cesare, nipote e figlio adottivo di Augusto, intraprese una spedizione in Oriente, dove morí nel 4 d. C. a soli 23 anni.

56. [1] Per l'aspetto dell'albero, cfr. anche Teofrasto IX 4.2 e 7 sg.

[2] *Pistacia lentiscus*, pianta mediterranea.

[3] Verosimilmente Antigono II Gonata (319-239 a. C.), figlio di Demetrio Poliorcete.

[4] *FGrHist* 275 F 2.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

filium ardentem fama Arabiae, tradit contorti esse caudicis, ramis aceris maxime Pontici, sucum amygdalae modo emittere, talesque in Carmania apparere et in Aegypto satas studio Ptolemaeorum
57 regnantium. Cortice lauri esse constat; quidam et folium simile dixere: talis certe fuit arbor Sardibus, nam et Asiae reges serendi curam habuerunt. Qui mea aetate legati ex Arabia venerant, omnia incertiora fecerunt, quod iure miremur, virgis etiam turis ad nos commeantibus, quibus credi potest matrem quoque teretem enodi fruticare trunco.

58 (32) Meti semel anno solebat minore occasione vendendi; iam quaestus alteram vindemiam adfert. Prior atque naturalis vindemia circa canis ortum flagrantissimo aestu, incidentibus qua maxime videatur esse praegnas tenuissimusque tendi cortex. Laxatur hic plaga, non adimitur; inde prosilit spuma pinguis. Haec concreta densatur, ubi loci natura poscat, tegete palmea excipiente, aliubi area circumpavita. Purius illo modo, sed hoc ponderosius. Quod
59 in arbore haesit, ferro depectitur, ideo corticosum. Silva divisa certis portionibus mutua innocentia tuta est: nemo saucias arbores custodit, nemo furatur alteri. At Hercules Alexandriae, ubi tura interpolantur, nulla satis custodit diligentia officinas. Subligaria signantur opifici; persona additur capiti densusve reticulus; nudi emittuntur: tanto minus fidei apud nos poma quam apud illos sil-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Gaio Cesare, un appassionato delle cose d'Arabia, riferisce che ha il tronco tortuoso, i rami esattamente uguali a quelli dell'acero del Ponto, emette una resina come quella del mandorlo e che alberi siffatti si vedono in Carmania[5] e in Egitto, dove furono seminati
57 per ordine dei Tolomei[6] che allora vi regnavano. Si sa[1] che ha la corteccia come quella dell'alloro; secondo alcuni anche le foglie sono simili: certamente di tale aspetto era l'albero a Sardi[2], dove cresceva perché anche i re dell'Asia si erano interessati di farlo seminare. All'epoca mia gli ambasciatori che sono venuti dall'Arabia hanno reso tutto piú incerto: cosa veramente sorprendente, ci hanno portato pure alcune verghe d'incenso, dalle quali si può dedurre che anche l'albero madre sia levigato ed emetta i suoi prodotti da un tronco senza nodi.

58 (32) La raccolta un tempo, quando lo smercio era minore, si faceva una volta l'anno. Adesso, per la richiesta del mercato, se ne fanno due. La prima raccolta, quella naturale, avviene verso il sorgere della Canicola[1] quando il caldo è piú torrido: si procede incidendo la corteccia là dove appare piú gonfia, e piú sottile per la tensione. Vi si fa uno squarcio senza togliere nulla: zampilla fuori una schiuma grassa. La si lascia inspessire e coagulare, quindi viene raccolta, se la natura del terreno lo esige, su una foglia di palma, altrimenti su un pezzo di terreno battuto tutto intorno. Col primo procedimento si ottiene una sostanza piú pura, ma col secondo una piú pesante. L'incenso rimasto attaccato all'albero
59 viene tolto col ferro e cosí vi è mescolata un po' di corteccia. La foresta, divisa in settori ben delimitati, è resa sicura dall'onestà vicendevole di tutti quanti: nessuno fa la guardia agli alberi incisi e nessuno ruba all'altro. Invece, per Ercole, ad Alessandria[1], dove si lavorano gli incensi, non c'è precauzione sufficiente a proteggere i laboratori. Si mette un sigillo sul grembiule di ciascun operaio, gli viene messa in testa una maschera o un reticolo a maglie fitte e lo si fa uscire nudo. Tanto meno onesti sono nel trattare l'incenso quando è già prodotto rispetto a quelli che lo rispetta-

[5] Oggi Kirman, regione sul Golfo Persico di cui Plinio ha trattato a piú riprese nel libro VI.

[6] Dinastia dei Diadochi che governarono l'Egitto dopo la morte di Alessandro Magno dal 323 al 30 a. C., quando Cleopatra fu sconfitta da Ottaviano.

57. [1] Il contenuto di questo paragrafo è tratto da Teofrasto IX 4.2 e 9.

[2] Capitale del regno della Lidia in Asia Minore, piú volte nominata da Plinio nei libri geografici.

58. [1] Cioè Sirio: siamo al 18 di luglio, quando il sole sta per entrare nella costellazione del Leone. Sulla raccolta dell'incenso è da confrontare Teofrasto IX 4.4 sg.

59. [1] Alessandria d'Egitto, la grande metropoli ellenistica fondata da Alessandro Magno nel 332 a. C.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

60 vae habent! Autumno legitur ex aestivo partu; hoc purissimum, candidum. Secunda vindemia est vere, ad eam hieme corticibus incisis. Rufum hoc exit nec conparandum priori. Illud carfiathum, hoc dathiathum vocant. Creditur et novellae arboris candidius esse, sed veteris odoratius. Quidam et in insulis melius putant gigni,
61 Iuba in insulis negat nasci. Quod ex eo rotunditate guttae pependit, masculum vocamus, cum alias non fere mas vocetur ubi non sit femina; religioni tributum, ne sexus alter usurparetur. Masculum aliqui putant a specie testium dictum. Praecipua autem gratia mammoso, cum haerente lacrima priore consecuta alia miscuit se. Singula haec manum inplere solita invenio, cum minore deripiendi avi-
62 ditate lentius nasci liceret. Graeci stagonian et atomum tali modo appellant, minorem autem orobian. Micas concussu elisas mannam vocamus. Etiamnum tamen inveniuntur guttae quae tertiam partem mnae, hoc est XXVIII denariorum pondus, aequent. Alexandro Magno in pueritia sine parsimonia tura ingerenti aris paedagogus Leonides dixerat, ut illo modo, cum devicisset turiferas gentes, supplicaret. At ille Arabiae potitus ture onustam navem misit et

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

60 no quando è ancora sull'albero [2]. In autunno si raccoglie ciò che le piante hanno prodotto l'estate; è questo un prodotto purissimo, candido. La seconda raccolta avviene a primavera, dopo aver praticato l'incisione degli alberi in inverno in vista di quella. Il prodotto stavolta è rossastro e non è paragonabile all'altro. Il primo si chiama carfiato, il secondo datiato [1]. Un'altra opinione è che il prodotto di un albero giovane sia piú candido, ma quello di un albero vecchio abbia piú profumo. Alcuni credono anche che l'incenso cresca migliore nelle isole [2], Giuba [3] invece sostiene che nelle
61 isole non cresce affatto. L'incenso che rimane appeso alla pianta in gocce rotonde è detto maschio [1], benché in genere parlare di maschio presupponga che ci sia anche una femmina; ma si tratta di uno scrupolo religioso, per cui non va nominato l'altro sesso. Secondo alcuni il nome di maschio deriva dall'aspetto simile ai testicoli. La preferenze però vanno a quella con la forma a mammella, che si ha quando a una goccia rimasta appesa si unisce l'altra che segue. Trovo scritto che una sola di queste bastava a riempire una mano, al tempo in cui gli uomini non erano cosí avidi di gua-
62 dagno e le lasciavano a formarsi per piú tempo. I Greci chiamano queste bolle stagonia e atomo [1], quelle piú piccole orobia [2]. Le particelle che si staccano quando l'albero viene scosso si chiamano manna [3]. Comunque si trovano ancora delle gocce che raggiungono il peso di un terzo di mina, cioè di 28 denari [4]. Una volta che Alessandro Magno, fanciullo, usava con grande abbondanza l'incenso sugli altari, il pedagogo Leonide [5] gli disse di aspettare a onorare gli dèi in quel modo, quando avesse sottomesso le popolazioni che producevano l'incenso. Quando in seguito il condottiero si fu impadronito dell'Arabia, mandò al pedagogo una nave carica d'incenso e gli raccomandò di essere generoso nel culto degli dèi.

[2] Testo e interpretazione incerta. Di sicuro c'è solo che Plinio introduce un'ennesima tirata moralistica.

60. [1] Qualità d'incenso non precisamente identificate: anche i nomi tràditi sono incerti.
[2] Sono le isole vicine all'Arabia.
[3] *FGrHist* 275 F 63.

61. [1] Sull'incenso maschio cfr. Dioscoride I 81.

62. [1] Sono due parole greche di cui la prima significa «a gocce», la seconda «indivisibile». Sulla stagonia e l'atomo cfr. Dioscoride I 81.
[2] La parola significa in greco «della grandezza di un grano di veccia». Anche questa qualità è citata nel passo di Dioscoride (cfr. nota precedente).
[3] Anche Dioscoride (I 83) parla brevemente della manna dell'incenso, che non è naturalmente da confondere con la manna biblica.
[4] Misura approssimativa. Il peso della mina oscillava nel mondo greco-romano fra 339 e 906 grammi. Il denaro romano era di circa 4,55 grammi, per cui 28 denari erano circa 127,4 grammi.
[5] Leonida o Leonide, educatore di Alessandro Magno: cfr. Plutarco, *Vita di Alessandro* 5. L'episodio è narrato nella stessa opera di Plutarco al capitolo 25.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

63 exhortatus est, ut large deos adoraret. Tus collectum Sabotam camelis convehitur, porta ad id una patente. Degredi via capital reges fecere. Ibi decumas deo quem vocant Sabin mensura, non pondere, sacerdotes capiunt, nec ante mercari licet: inde inpensae publicae tolerantur; nam et benigne certo dierum numero deus hospites pascit. Evehi non potest nisi per Gebbanitas, itaque et horum
64 regi penditur vectigal. Caput eorum Thomna abest a Gaza, nostri litoris in Iudaea oppido, [XXIIII]·XXXVII·D p., quod dividitur in mansiones camelorum LXV. Sunt et quae sacerdotibus dantur portiones scribisque regum certae. Sed praeter hos et custodes satelli-
65 tesque et ostiarii et ministri populantur. Iam quacumque iter est aliubi pro aqua, aliubi pro pabulo aut pro mansionibus variisque portoriis pendunt, ut sumptus in singulas camelos ⁑ DCLXXXVIII ad nostrum litus colligat, iterumque imperii nostri publicanis penditur. Itaque optimi turis libra ⁑ VI pretium habet, secundi ⁑ V, tertii ⁑ III. Probatur candore, amplitudine, fragilitate, carbone, ut statim ardeat, item ne dentem recipiat potiusque in micas frietur. Adulteratur apud nos resinae candidae gemma perquam simili, sed deprehenditur quibus dictum est modis.

66 (33) Murram in isdem silvis permixta arbore nasci tradidere aliqui, plures separatim, quippe multis locis Arabiae gignitur, ut ap-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

63 L'incenso dopo la raccolta viene trasportato sui cammelli a Sabota[1], dove c'è una sola porta che si può attraversare per questo trasporto: passare da un'altra parte è delitto che i re stabilirono di punire con la morte. Là i sacerdoti prelevano una decima per il dio di nome Sabi[2], calcolandola a volume, non a peso: prima che avvenga questo prelievo, non è permessa la vendita. La decima serve a coprire delle spese pubbliche, perché per un determinato numero di giorni il dio nutre con grande generosità gli stranieri. L'unica strada che si può percorrere per portare l'incenso via da Sabota passa per il territorio dei Gebbaniti[3], e cosí si paga un tri-
64 buto anche al loro re. La loro capitale, Tomna, dista da Gaza[1], città della Giudea posta sulle rive del Mediterraneo, 2437 miglia e mezzo[2], una distanza che si percorre in 65 tappe di cammello. Anche i sacerdoti e gli scribi del re ricevono delle parti fisse. Ma, oltre a questi, anche le guardie e i loro aiutanti, i portieri e i servi si
65 dànno al saccheggio. Per tutto il viaggio si paga dove per l'acqua, dove per il pascolo o per le soste e pedaggi vari: si raggiunge cosí la spesa di 688 denari a cammello per il viaggio fino alla costa del Mediterraneo, e poi lí si paga ancora ai pubblicani[1] del nostro impero. In questo modo una libbra di incenso della qualità migliore costa 6 denari, una di seconda qualità 5, di terza 3. L'incenso si riconosce dal candore, dalla capacità di espandersi, dalla fragilità; messo sui carboni, prende subito fuoco; quando si morde, non conserva l'impronta del dente ma si sbriciola. Da noi si falsifica con il succo della resina bianca che è molto simile, ma si scopre la frode nei modi che si è appena detto[2].

66 (33) Secondo alcune fonti[1] l'albero della mirra cresce, nelle stesse foreste, mescolato a quello dell'incenso, secondo altre[2] (e sono di piú), cresce separato, perché si riproduce in molti luoghi

63. [1] Cfr. par. 52. L'illustrazione del trasporto e del commercio dell'incenso sono anche nell'anonimo *Periplo del Mar Rosso* 27 e in Teofrasto IX 4.5-6, due resoconti con cui Plinio coincide in molti particolari.

[2] Teofrasto IX 4.5 non nomina il dio Sabi, ma parla di un tempio del Sole, presso il quale gli abitanti di Sabota depositavano l'incenso ricavato, da cui i sacerdoti detraevano la parte riservata al dio: ciò rende probabile un'identificazione di questo dio col Sole. Il nome sarà da collegarsi con quello di Assabino al paragrafo 89.

[3] I Gebbaniti e la loro capitale Tomna (oggi Kohlan, nel Wadi Baihan) sono stati nominati da Plinio a VI.153. Ricorreranno a piú riprese in questo libro.

64. [1] Porto della Giudea, famoso ancor oggi, di cui si tratta a V.65 e 68.

[2] Equivalenti a 3607,5 chilometri. Ma il testo è incerto e qualcuno, considerando quanto la misura sia esagerata rispetto alla reale distanza, propone di togliere la prima x, per cui si otterrebbero 1437,5 miglia.

65. [1] Erano dei privati a cui l'impero romano dava in appalto la riscossione delle imposte.

[2] Al paragrafo 36.

66. [1] Cfr. Teofrasto IX 4.2.

[2] Cfr. Dioscoride I 77.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

parebit in generibus. Convehitur et ex insulis laudata, petuntque eam etiam ad Trogodytas Sabaei transitu maris. Sativa quoque provenit, multum silvestri praelata. Gaudet rastris atque ablaqueationibus, melior radice refrigerata.

67 (34) Arbori altitudo ad quinque cubita, nec sine spina, caudice duro et intorto, crassiore quam turis, et ab radice etiam quam reliqua sui parte. Corticem levem similemque unedoni scabrum alii spinosumque dixere, folium olivae, verum crispius et aculeatum, Iuba olusatri. Aliqui similem iunipero, scabriorem tantum spinisque horridam, folio rotundiore, sed sapore iuniperi. Nec non fuere qui e turis arbore utrumque nasci mentirentur.

68 (35) Inciduntur bis et ipsae isdemque temporibus, sed a radice usque ad ramos qui valent. Sudant autem sponte prius quam incidantur stacte dicta, cui nulla praefertur. Ab hac sativa et in silvestri quoque melior aestiva. Non dant ex murra portiones deo, quoniam et apud alios nascitur; regi tamen Gebbanitarum quartas partes eius pendunt. Cetero passim a vulgo coemptam in folles conferciunt, nostrique unguentarii digerunt haud difficulter odoris atque pinguedinis argumentis.

69 Genera complura: Trogodytica silvestrium prima, sequens Minaea, in qua et Atramitica est et Gebbanitica et Ausaritis Gebbanitarum regno, tertia Dianitis, quarta collaticia, quinta Sambracena a civitate regni Sabaeorum mari proxima, sexta quam Dusaritim vocant. Est et candida uno tantum loco, quae in Mesalum op-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

dell'Arabia, come vedremo quando si tratterà delle specie. Si importa mirra pregiata anche dalle isole e i Sabei vanno a cercarla fin dai Trogloditi, attraversando il mare. Ne è prodotta anche una qualità coltivata, che è di gran lunga preferita a quella selvatica. Trae giovamento se si rastrella il terreno intorno e la si scalza, e migliora se le radici sono rinfrescate.

67 (34) L'albero raggiunge l'altezza di cinque cubiti e ha delle spine, il tronco è duro e ritorto, piú grosso di quello dell'incenso e ancora piú grosso dalla parte della radice che nel resto. Secondo alcuni la corteccia è liscia e simile a quella del corbezzolo, secondo altri ruvida e irta di spine; le foglie sono quelle dell'olivo, ma piú crespate e acuminate, secondo Giuba [1] sono quelle del macerone [2]. Qualcuno sostiene che la mirra è simile al ginepro, solo piú ruvida e irta di spine, le foglie sono piú rotonde, ma il gusto è quello del ginepro. Non manca nemmeno chi afferma falsamente che l'albero dell'incenso produca sia l'incenso sia la mirra.

68 (35) Anche l'albero della mirra viene inciso due volte l'anno e negli stessi periodi dell'incenso [1], ma l'incisione è fatta dalle radici fino ai rami piú forti. Prima dell'incisione trasuda spontaneamente una mirra detta stacte [2], che è la qualità migliore. Dopo di questa viene quella coltivata, mentre anche fra la mirra selvatica la migliore è quella raccolta in estate, come l'incenso. Non si offrono al dio porzioni del raccolto di mirra, perché l'albero cresce anche in altre regioni; e tuttavia ne viene data la quarta parte al re dei Gebbaniti. Per il resto viene comprata per tutta la regione dal popolo che la stiva in sacchi e per i nostri profumieri non è difficile distinguerne la qualità dall'odore e dall'oleosità.

69 Ve ne sono molte specie: quella trogloditica è la migliore fra le selvatiche, seguita dalla minea, nella quale sono comprese l'atramitica, la gebbanitica e l'ausaritica [1] nel regno dei Gebbaniti; al terzo posto è la dianite, al quarto una mistura di mirra raccolta in vari luoghi, al quinto la sambracena [2], che prende il nome da una città del regno dei Sabei posta sul mare, al sesto quella chiamata dusariti [3]. Ce n'è anche una bianca che cresce solo in un luogo ed è

67. [1] *FGrHist* 275 F 64.
[2] Il macerone è già nominato al paragrafo 45 (cfr. nota 4).

68. [1] Plinio distingue fra vari modi di raccogliere la mirra, mentre Teofrasto (IX 4.10) ne indica solo due.
[2] La parola greca è aggettivo verbale da *stázo*, che significa «colare goccia a goccia».

69. [1] Nome derivato dalla città di Ausara, sulla costa orientale dell'Arabia.
[2] Dalla città e isola di Sambracate (cfr. VI.151), nei dintorni dell'odierna Luhaija.
[3] È probabile che il nome derivi da Dusare, il dio dei Nabatei (cfr. par. 73, nota 3), che fu assimilato dai Greci a Dioniso e dai Romani, in età imperiale, considerato dio del sole.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

pidum confertur. Probatur Trogodytica pinguedine et quod aspectu aridior est sordidaque ac barbara, sed acrior ceteris. Sambrace-
70 na praedicta ante alias hilaris, sed viribus tenuis. In plenum autem probatio est minutis glaebis nec rotundis, in concretu albicantis suci et tabescentis utque fracta candidos ungues habeat, gustu leniter amara. Secunda bonitas intus variae; pessima quae intus nigra, peior, si etiam foris. Pretia ex occasione ementium varia: stactae a ⁑ III ad ⁑ L, sativae summum ⁑ XI, Erythraeae XVI – hanc volunt Arabicam intellegi –, Trogodyticae nucleo XVI S, ei vero quam odo-
71 rariam vocant XII. Adulteratur lentisci glaebis et cummi, item cucumeris suco amaritudinis causa, sicut ponderis spuma argenti. Reliqua vitia deprehenduntur sapore, cummis dente lentescens. Fallacissime autem adulteratur Indica murra, quae ibi de quadam spina colligitur. Hoc solum peius India adfert, facili distinctione: tanto deterior est.

72 (36) Ergo transit in mastichen, quae et ex alia spina fit in India itemque in Arabia; lainam vocant. Sed mastiche quoque gemina est, quoniam et in Asia Graeciaque reperitur herba a radice folia emittens et carduum similem malo, seminis plenum ac lacrimae, quae erumpit incisa parte summa, vix ut dinosci possit a mastiche vera. Nec non et tertia in Ponto est, bitumini similior, laudatissima

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

convogliata nella città di Mesala[4]. Quella trogloditica si riconosce per l'oleosità, e per il fatto che all'aspetto è piú secca, sporca e grezza, ma il profumo è piú penetrante delle altre. La sambracena che abbiamo ora nominata è piacevole piú di tutte all'aspetto, ma
70 il profumo ha poca forza. Grosso modo la garanzia della buona qualità[1] è data dalla mirra che si presenta in pallottoline di forma irregolare, risultanti dalla concrezione di un succo biancastro e che tende a fondersi; quando si rompe, deve avere dentro delle particelle bianche simili a unghie e al gusto deve essere leggermente amara. La mirra di seconda qualità è variegata dentro; la piú cattiva è quella nera all'interno ed è ancora peggiore se lo è anche fuori. I prezzi variano a seconda della domanda: quello della stacte va da 3 a 50 denari per libbra, quello della mirra coltivata raggiunge al massimo 11 denari, quello dell'eritrea (che fanno passare per arabica) 16, il nucleo della trogloditica è venduto
71 a 16 e mezzo, quella che chiamano odoraria a 12. La mirra viene falsificata con grumi di resina di lentischio e gomma, e ugualmente con succo di cocomero, per renderla amara, e litargirio per appesantirla. Le altre sofisticazioni si scoprono dal sapore; le gomme si rivelano, sotto i denti, per la loro viscosità. La falsificazione piú grave è quella con la mirra indiana[1], che si raccoglie in India da un arbusto spinoso. Questo è il solo prodotto dell'India che è di peggior qualità rispetto a quello di altre regioni: distinguerlo è facile, tanto è inferiore.

72 (36) Questa mirra indiana può dunque essere trasformata in mastice, che è anche prodotto da un altro arbusto spinoso sia in India sia in Arabia: il suo nome è laina[1]. Ma anche del mastice ci sono due qualità: in Asia e in Grecia si trova un'erba che fa spuntare le foglie dalle radici e ha per frutto un cardo simile a una mela, pieno di grani e di un succo che viene fuori quando si incide la parte superiore: si prova fatica a distinguerlo dal mastice vero. Ce n'è anche una terza qualità nel Ponto, piú simile al bitume[2]. Il piú rinomato è però il mastice bianco di Chio[3], il cui

[4] Una città (cfr. VI.158) corrispondente all'odierna al-Assala, sulle rive dell'Oceano Indiano a est di Aden.

70. [1] Tutto il paragrafo ha come fonte Dioscoride I 77.

71. [1] Strabone XV 2.3 riferisce che Alessandro durante la sua spedizione in Gedrosia (l'odierno Belucistan) aveva trovato piante di mirra. Si tratta di una *cummiphora* coltivata da cui si ricava anche lo bdellio.

72. [1] Non ne è stata possibile l'identificazione precisa.
[2] Di queste specie di mastice non vi sono descrizioni corrispondenti. Quella greca è probabilmente descritta da Teofrasto IV 4.10 sotto il nome di *ixine*.
[3] Il mastice di Chio è prodotto dal terebinto.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

autem Chia candida, cuius pretium in libras ⁑ x, nigrae vero ⁑ ii. Chia e lentisco traditur gigni cummium modo. Adulteratur ut tura resina.

73 (37) Arabia etiamnum et ladano gloriatur. Forte casuque hoc et iniuria odorum fieri plures tradidere, caprasque, maleficum alias frondibus animal, odoratorum vero fruticum adpetentius, tamquam intellegat pretia, carpere germinum caules praedulci liquore turgentes destillantemque ab iis casus mixtura sucum inprobo barbarum villo abstergere. Hunc glomerari pulvere, incoqui sole, et ideo in ladano caprarum pilos esse. Sed hoc non alibi fieri quam in
74 Nabataeis, qui sunt ex Arabia contermini Syriae. Recentiores ex auctoribus storbon hoc vocant traduntque silvas Arabum pastu caprarum infringi atque ita sucum villis inhaerescere, verum autem ladanum Cypri insulae esse, ut obiter quaeque genera odorum dicantur, quamvis non terrarum ordine. Similiter hoc et ibi fieri tradunt et esse oesypum hircorum barbis genibusque villosis inhaerens, sed hederae flore deroso, pastibus matutinis, cum est rorulenta Cypros. Dein nebula sole discussa pulverem madentibus villis
75 adhaerescere atque ita ladanum depecti. Sunt qui herbam in Cypro, ex qua id fiat, ledam appellent; etenim illi ledanum vocant. Huius pinguia insidere; itaque et tractis funiculis herbam eam convolvi atque ita offas fieri. Ergo in utraque gente bina genera, terrenum et facticium. Id quod terrenum est friabile, facticium lentum.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

prezzo è di 10 denari a libbra, mentre quello nero costa solo 2. Il mastice di Chio – si dice – viene prodotto dal lentischio come una gomma. Si falsifica come l'incenso con della resina[4].

73 (37) A tutt'oggi un altro vanto dell'Arabia è il ladano[1]. Sono in molti ad affermare che questa pianta deve al caso e all'ingiuria che subisce se è da annoverare fra i profumi: le capre, animali avidi dei rami delle altre piante, ma piú golosi ancora degli arbusti profumati, come se ne intuissero il valore, strappano via i rami dei virgulti che sono pieni di un liquore dolcissimo e asciugano infaticabili coi peli della barba il succo che goccia giú, formando una mistura fortuita: questo si raggruma con la polvere, viene cotto dal sole ed è cosí che nel ladano si trovano i peli di capra[2]. Ma questo accade solo nel paese dei Nabatei[3], un popolo dell'Arabia
74 confinante con la Siria. Gli scrittori piú recenti chiamano questo prodotto storbo[1] e riferiscono che le foreste arabe sono fatte a pezzi dalla voracità delle capre e cosí il succo si mescola ai loro peli, ma che il ladano vero si trova nell'isola di Cipro (questo lo dico per toccare, di passaggio, tutte le specie di profumi, pur senza mantenere l'ordine geografico). Secondo queste fonti anche il ladano che si produce a Cipro ha una simile origine: si tratterebbe di una sostanza detta esipo[2], che si attacca alle barbe dei capri e alle loro guance pelose, però quando mangiano il fiore d'edera alla mattina presto, le ore in cui Cipro è coperta di rugiada. Poi, dopo che il sole ha dissolto la nebbia, la polvere aderisce ai peli umi-
75 di e cosí il ladano può esser tolto via con un pettine. Secondo alcuni l'erba di Cipro dalla quale esso si forma ha nome «leda» e infatti gli abitanti dell'isola lo chiamano «ledano»[1]. Sopra quest'erba si depositerebbe una sostanza grassa, e quest'erba verrebbe avvolta da cordicelle tese tutto intorno che permetterebbero la raccolta del ladano, e cosí si confezionerebbe poi la sostanza in focacce[2]. Per concludere, in ambedue i paesi ci sono due specie di ladani, uno che si deposita in terra e l'altro che viene raccolto: il

[4] Il mastice nel suo complesso è trattato da Dioscoride I 90 sotto la denominazione di «resina di lentischio».

73. [1] Si tratta di una resina aromatica prodotta da piú piante, tra cui le principali sono il *Cistus cyprius* e il *Cistus creticus*.
[2] La descrizione si trova già in Erodoto III 112.1: cfr. anche Dioscoride I 128 e Plinio XXVI.47 sg.
[3] Popolazione del Nordovest dell'Arabia, con capitale Petra: cfr. V.65; VI.144, 157.

74. [1] Parola dall'etimologia sconosciuta che spesso è sinonimo di ladano. Cfr. anche stobro al paragrafo 79.
[2] Ne parla Dioscoride II 84. Cfr. anche Plinio XXIX.35 sgg.

75. [1] Ovviamente una variazione del nome ladano.
[2] Questa descrizione è data da Dioscoride II 84. Cfr. anche Plinio XXVI.47-48.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

76 Nec non fruticem esse dicunt in Carmania et super Aegyptum per Ptolemaeos tralatis plantis aut, ut alii, degenerante in id turis arbore, colligique ut cummim inciso cortice et caprinis pellibus excipi. Pretia sunt laudatissimo in libras asses xxxx. Adulteratur myrti bacis et aliis animalium sordibus. Sinceri odor esse debet ferus et quodam modo solitudinem redolens, ipsum visu aridum tactu statim mollescere, accensum fulgere odore iucundo; gravi myrtatum deprehenditur crepitatque igni. Praeterea sincero calculi potius e rupibus inhaerent quam pulvis.

77 (38) In Arabia et olea dotatur lacrima, qua medicamentum conficitur Graecis enhaemon dictum, singulari effectu contrahendis vulnerum cicatricibus. In maritimis hae fluctibus aestuque operiuntur, nec bacae nocetur, cum constet in foliis salem relinqui.

78 Haec sunt peculiaria Arabiae, et pauca praeterea communia alibi dicenda, quoniam in iis vincitur. Peregrinos ipsa mire odores et ad exteros petit: tanta mortalibus suarum rerum satias est alienarumque aviditas. (39) Petunt igitur in Elymaeos arborem bratum, cupresso fusae similem, exalbidis ramis, iucundi odoris accensam et cum miraculo historiis Claudi Caesaris praedicatam. Folia eius inspergere potionibus Parthos tradit; odorem esse proximum ce-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

76 primo è friabile, il secondo gommoso. Si dice anche che esiste un arbusto di ladano in Carmania, che per disposizione dei Tolomei sarebbe stato trapiantato al di là dell'Egitto, oppure, secondo altri, si tratterebbe di un prodotto degenerato dell'albero dell'incenso, si otterrebbe come la gomma, incidendo la corteccia, e si raccoglierebbe su pelli di capra. Il prezzo della qualità piú pregiata è di 40 assi a libbra. Si falsifica con le bacche di mirto e con i peli che cadono da animali diversi dalle capre. Il ladano per essere puro deve avere un profumo selvatico, come di deserto, deve essere all'aspetto secco ma rammollirsi appena si tocca e, quando si accende, deve fare una fiamma viva che produce un odore piacevole; quando invece è falsificato col mirto, si riconosce perché dà un odore cattivo e scoppietta nel fuoco. Inoltre quello puro è piú facile che abbia inglobati piccoli frammenti di roccia anziché polvere.

77 (38) In Arabia anche l'olivo emette un succo[1], col quale i Greci confezionano un medicamento chiamato enemo[2], straordinariamente efficace per far rimarginare le cicatrici delle ferite. Sui litorali queste piante sono ricoperte dai flutti dell'alta marea, ma le bacche non ne sono danneggiate, anche se è evidente che il sale rimane nelle foglie.

78 Questi sono i prodotti propri dell'Arabia: ve ne sono ancora pochi che esistono anche in altre regioni e che conviene trattare in un altro punto, perché in questi casi non è l'Arabia ad avere la supremazia. Suscita meraviglia che gli Arabi vadano anche in cerca dei profumi esteri: tanta è la sazietà dei propri beni e tanta l'avidità di quelli altrui che prende i mortali[1]. (39) Cosí vanno a prendere il brato[2] nel territorio degli Elimei[3]: si tratta di una pianta simile a un cipresso coi rami aperti, ha i rami biancastri e manda un profumo gradevole quando brucia: Claudio Cesare[4] nelle sue *Storie* ne parla come di una meraviglia. Riferisce che i Parti spargono le sue foglie nelle loro bevande, che ha un profumo molto si-

77. [1] Questa pianta non è identificabile con sicurezza. Di lacrime emesse da un olivo etiopico parla Dioscoride I 141.

[2] Anche Teofrasto IV 7.2 parla di una simile sostanza. Si può confrontare anche Strabone XVI 4.18; Celso V 19 e lo stesso Plinio XIII.139 e XXIII.72. La parola greca significa «emostatico».

78. [1] Altra tirata moralistica sull'avidità umana, luogo comune della letteratura antica: cfr. per es. Lucrezio III 957 sgg.

[2] Si tratta della sabina (*Iuniperus sabina*). Ne parla brevemente Dioscoride I 104.

[3] Abitanti di una regione fra la Babilonia e la Persia, nominati da Plinio a VI.212.

[4] *FGrHist* 276 F 1. Tiberio Claudio Nerone Germanico (10 a. C. - 54 d. C.), figlio di Gaio Druso e di Antonia Minore, fu il quarto imperatore romano, sul trono dal 41 al 54. Scrisse varie opere antiquarie e storiche (a noi non pervenute), che rispecchiano la sua alacre attività di erudito.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

dro fumumque eius contra ligna alia remedio. Nascitur ultra Pasi-
79 tigrim finibus oppidi Sostratae in monte Scanchro. (40) Petunt et in Carmanos arborem stobrum ad suffitus, perfusam vino palmeo accendentes. Huius odor redit a camaris ad solum, iucundus, sed adgravans capita, citra dolorem tamen; hoc somnum aegris quae-
80 runt. His commerciis Carra oppidum aperuere, quod est ibi nundinarium. Inde Gabbam omnes petere solebant dierum viginti itinere et Palaestinen Syriam. Postea Characem peti coeptum ac regna Parthorum ex ea causa, auctor est Iuba. Mihi ad Persas etiam prius ista portasse quam in Syriam aut Aegyptum videntur Herodoto teste, qui tradit singula milia talentum annua turis pensitasse Arabas
81 regibus Persarum. Ex Syria revehunt styracem, acri odore eius in focis abigentes suorum fastidium. Cetero non alia sunt ligni genera in usu quam odorata, cibosque Sabaei coquunt turis ligno, alii murrae, oppidorum vicorumque non alio quam ex aris fumo atque nidore. Ad hunc ergo sanandum styracem in follibus petunt hircinis suffiuntque tecta: adeo nulla est voluptas quae non adsiduitate fastidium pariat. Eundem et ad serpentes fugandas urunt in odoriferis silvis frequentissimas.

82 (41) Non sunt eorum cinnamomum aut casia, et tamen felix appellatur Arabia, falsi et ingrati cognominis, quae hoc acceptum

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mile alla *cedrus*[5] e che il suo fumo è un antidoto contro quello di altre varietà di legno. Cresce oltre il Pasitigri[6], nel territorio del-
79 la città di Sostra sul monte Scancro[7]. (40) Importano anche lo stobro[1] dal territorio dei Carmani per fare i suffumigi (lo bagnano di vino di palma e gli dànno fuoco). Il suo profumo ritorna dal soffitto al pavimento ed è piacevole, ma appesantisce la testa, senza arrivare però al dolore; lo si usa per far dormire gli ammalati.
80 Hanno aperto a questi commerci la città di Carre[1], che in quella regione è la sede del mercato. Di lí una volta partivano tutti i convogli per Gabba[2], dove arrivavano con venti giorni di viaggio, e per la Palestina in Siria. In seguito, come riferisce Giuba[3], per questo commercio si cominciò a passare per Carace[4] e per il regno dei Parti. La mia opinione è che abbiano portato questi prodotti in Persia prima ancora che in Siria e in Egitto, perché secondo la testimonianza di Erodoto[5] le popolazioni arabe pagavano ai re di
81 Persia un tributo di mille talenti d'incenso l'anno. Dalla Siria portano indietro lo storace[1], che gettano nel fuoco per scacciare col suo forte odore il fastidio per i propri profumi. D'altra parte non usano altra legna all'infuori di quella profumata: i Sabei cuociono i cibi con il legno d'incenso, altri con quello della mirra e il fumo e l'odore che si alza dalle città e dai villaggi è lo stesso che si solleva dagli altari. Cosí, per porre un rimedio a queste esalazioni, importano lo storace in sacchi di pelle di capro e ne affumicano le loro case[2]. A tal punto è vero che non esiste piacere che non generi fastidio se è assaporato a lungo. Bruciano lo storace anche per allontanare i serpenti[3], numerosissimi nelle foreste di alberi che producono profumi.

82 (41) Gli Arabi non hanno né il cinnamomo né la cannella[1] e nondimeno l'Arabia è detta «Felice»[2], un epiteto falso e pieno

[5] Sulla *cedrus* cfr. XIII.52 e nota relativa.
[6] È cosí chiamata una parte del fiume Tigri: cfr. VI.129, 134, 145.
[7] Sostra è probabilmente da identificarsi con Sostrate, una città della Persia nominata da Plinio a VI.136, in cui però la dice posta su un versante del monte Casiro.

79. [1] Non identificabile con esattezza. Cfr. lo storbo al paragrafo 74, nota 1.

80. [1] Città della Mesopotamia (oggi Harran) già citata da Plinio (V.86), famosa per la sconfitta subitavi da Crasso nel 53 a. C. ad opera dei Parti.
[2] Città altrimenti sconosciuta.
[3] *FGrHist* 275 F 65.
[4] Città posta sulle rive del Golfo Persico, piú volte nominata da Plinio nel libro VI.
[5] III 97.5.

81. [1] Sarà trattato al paragrafo 124.
[2] Notizie simili anche in Strabone XVI 4.19 e in altre fonti antiche.
[3] Sull'uso dello storace contro i serpenti, cfr. anche Erodoto III 107.2 e Plinio X.195.

82. [1] La trattazione di questi prodotti sarà fatta ai paragrafi 85 sgg.
[2] Cfr. par. 51 e anche VI.138.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

superis ferat, cum plus ex eo inferis debeat. Beatam illam fecit hominum etiam in morte luxuria quae dis intellexerant genita inurentium defunctis. Periti rerum adseverant non ferre tantum annuo fetu, quantum Nero princeps novissimo Poppaeae suae die concremaverit. Aestimentur post ea toto orbe singulis annis tot funera acervatimque congesta honori cadaverum quae dis per singulas micas dantur. Nec minus propitii erant mola salsa supplicantibus, immo vero, ut palam est, placatiores. Verum Arabiae etiamnum felicius mare est; ex illo namque margaritas mittit. Minimaque computatione miliens centena milia sestertium annis omnibus India et Seres et paeninsula illa imperio nostro adimunt: tanti nobis deliciae et feminae constant. Quota enim portio ex illis ad deos, quaeso, iam vel ad inferos pertinet?

(42) Cinnamomum et casias fabulose narravit antiquitas princepsque Herodotus avium nidis et privatim phoenicis, in quo situ Liber pater educatus esset, ex inviis rupibus arboribusque decuti carnis quam ipsae inferrent pondere aut plumbatis sagittis, item casiam circa paludes, propugnante unguibus diro vespertilionum genere aligerisque serpentibus, his commentis augentes rerum pretia. Comitata vero fabula est ad meridiani solis repercussus inenarrabi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

di ingratitudine, che fa passare per avuto dagli dèi celesti quello di cui la regione è piuttosto debitrice verso le potenze infernali. La sua fortuna l'ha fatta il lusso degli uomini che arriva fino alla morte e fa bruciare per i defunti quei prodotti che prima si intendeva-
83 no creati per gli dèi. Gli esperti assicurano che la produzione di un intero anno non arriva a eguagliare la quantità che l'imperatore Nerone fece bruciare ai funerali della sua Poppea[1]. Si considerino poi gli innumerevoli funerali che ogni anno si celebrano in tutto il mondo e la massa dei profumi accumulati in onore dei morti e si vedrà che agli dèi vengono date solo le briciole. D'altronde gli dèi non erano meno propizi quando li si adorava con la farina salata; al contrario, è evidente, erano piú benevoli allora.
84 Ma ancora piú fortunato è il mare dell'Arabia: da questo gli Arabi traggono le perle che esportano; e secondo la valutazione piú bassa ogni anno gli Indiani, i Seri e gli abitanti della penisola d'Arabia tolgono al nostro impero cento milioni di sesterzi[1]; tanto ci costano il lusso e le donne. Orsú, ditemi ora quale parte di questi soldi proviene dagli dèi, anche da quelli inferi.

85 (42) In tempi antichi Erodoto per primo[1] ci ha narrato una leggenda sul cinnamomo e la cannella[2]: questi prodotti si trovavano nei nidi degli uccelli e soprattutto in quello della fenice[3], nei luoghi dove era stato allevato il dio Libero[4], e venivano fatti precipitare giú da alberi posti su rupi inaccessibili o dal peso della carne che gli uccelli portavano loro o da frecce piombate; parimenti della cannella si dice che cresce intorno alle paludi e che è difesa con le unghie da una terribile specie di pipistrelli e da serpenti alati: con queste favole si aumenta il prezzo della merce.
86 C'è un'altra storia inventata che riguarda questi prodotti: sotto i raggi del sole di mezzogiorno si solleva da tutta la penisola una

83. [1] Poppea Sabina (circa 31-65 d. C.). Figlia di Tito Ollio, fu sposa di Rufrio Crispino e di Otone prima che di Nerone. Si diceva che per suo incitamento Nerone avesse fatto uccidere Agrippina e avesse ripudiato Ottavia, la prima moglie. L'imperatore la sposò nel 62 e le rimase legato fino alla morte. Secondo Tacito, che ci descrive i suoi funerali negli *Annali* (XVI 6.2), il suo corpo fu imbalsamato di profumi, non bruciato.

84. [1] Il sesterzio è una moneta o unità monetaria romana equivalente a due assi e mezzo, ossia a un quarto di denaro.

85. [1] III 110 sg.; ma queste leggende erano narrate anche da altre fonti antiche.
[2] Rispettivamente *Cinnamomum zeylanicum* e *Cinnamomum casia*. Altre descrizioni delle due piante in Teofrasto IX 5.1-3 e Dioscoride I 12-13.
[3] Mitico uccello piú volte citato nella letteratura antica a partire da Esiodo. La trattazione piú importante è quella di Erodoto II 73, che riferisce del culto prestatogli nella città egizia di Eliopoli, dove l'animale secondo le credenze si recava ogni 500 anni a seppellire un uovo, che conteneva i resti del padre, nel tempio del Sole. Successivamente si formarono altre leggende sul favoloso volatile. Cfr. Plinio X.4 sg.
[4] Altro nome di Dioniso o Bacco, dio del vino.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

lem quendam universitatis halitum e tota paeninsula existere tot generum aurae spirante concentu, Magnique Alexandri classibus Arabiam primum odoribus nuntiatam in altum. Omnia falsa, si quidem cinnamomum idemque cinnamum nascitur in Aethiopia
87 Trogodytis conubio permixta. Hi mercantes id a conterminis vehunt per maria vasta ratibus, quas neque gubernacula regant neque remi trahant vel inpellant vela, non ratio ulla adiuvet: omnium instar ibi sunt homo tantum et audacia. Praeterea hibernum
88 mare exigunt circa brumam, euris tum maxime flantibus. Hi recto cursu per sinus inpellunt, atque a promunturii ambitu argestae deferunt in portum Gebbanitarum qui vocatur Ocilia. Quam ob rem illi maxime id petunt, produntque vix quinto anno reverti negotiatores et multos interire. Contra revehunt vitrea et aëna, vestes, fibulas cum armillis ac monilibus. Ergo negotiatio illa feminarum maxime fide constat.

89 Ipse frutex duum cubitorum altitudine amplissimus palmique minimus, quattuor digitorum crassitudinis, statim a terra VI digitis surculosus, arido similis, cum viret, non odoratus, folio origani, siccitate gaudens, sterilior imbre, caeduae naturae. Gignitur in planis quidem, sed densissimis in vepribus rubisque, difficilis collectu. Metitur non nisi permiserit deus. Iovem hunc intellegunt aliqui, Assabinum illi vocant. XLIIII boum caprarumque et arietum

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sorta di profumo indescrivibile[1], formato dall'accordo delle varie specie di profumi che porta il soffio della brezza, e fu cosí che i profumi, spingendosi in alto mare, diedero il primo annuncio dell'Arabia alle flotte di Alessandro Magno. È tutto falso, giacché il cinnamomo cosí come il cinnamo[2] nascono in quella parte dell'Etiopia in cui la popolazione si unisce in matrimonio coi Troglodi-
87 ti[3]. Questi lo comprano dai loro vicini e lo trasportano per la vastità del mare su zattere che non hanno timoni che le dirigano, né remi che le trascinino, né vele che le sospingano, né alcuno strumento utile alla navigazione: su quelle imbarcazioni, a far le veci di tutto questo, sta solo l'uomo con la sua audacia. Come se non bastasse, fanno la traversata verso il solstizio d'inverno, quando
88 gli euri[1] soffiano piú forti. Questi venti li spingono in linea retta per il golfo e, dopo aver doppiato il capo di Arabia, i soffi dell'argeste[1] li fanno approdare nel porto dei Gebbaniti che si chiama Ocilia[2]. Perciò questo porto costituisce la loro meta preferita e si dice che questi mercanti difficilmente tornino indietro prima che sian passati quattro anni, e molti muoiono nel viaggio. In cambio portano indietro oggetti di vetro e di bronzo, vesti, fibbie con braccialetti e collane. Quindi quel commercio si basa soprattutto sulla sicurezza che dànno le donne con la loro ambizione.

89 L'arbusto di queste piante è al massimo alto due cubiti e come minimo un palmo, è largo quattro dita, appena a 6 dita da terra mette germogli, somiglia ad un albero secco, non manda profumo quando è verde, ha le foglie dell'origano, trae giovamento dalla siccità, diventa meno fecondo se piove e lo si può potare. Nasce nelle pianure, ma là dove i cespugli e i rovi sono piú fitti ed è difficile da cogliersi[1]. Per procedere alla raccolta ci deve essere il permesso del dio, che la popolazione locale chiama Assabino[2] e qualcuno identifica con Giove. Il permesso di tagliare è ottenuto col sacrificio delle viscere di 44 buoi capre e arieti, e cionondimeno

86. [1] Per questo soffio profumato dell'Arabia si può vedere anche Erodoto III 113 e Diodoro Siculo III 46.4.
[2] È opinione diffusa che nell'antichità «cinnamomo» e «cinnamo» fossero ambedue denominazioni di varie specie di cinnamomo che si scambiavano l'una con l'altra.
[3] Di queste unioni Plinio ha già parlato a VI.168.

87. [1] Venti di est-sud-est, già piú volte nominati da Plinio.

88. [1] L'argeste è un vento di ovest-nord-ovest anch'esso piú volte nominato da Plinio.
[2] Va forse identificata con la località di Oceli, nominata da Plinio a VI.104 come approdo intermedio per arrivare in India.

89. [1] La descrizione del cinnamomo è unita a quella della cannella già in Teofrasto IX 5.2. Questa sostanziale identificazione fra le due piante, della quale sono vistose le tracce anche nel testo di Plinio, trova riscontro in gran parte dell'antichità.
[2] Questo nome è tramandato solo da Plinio e si può confrontare con Sabi al paragrafo 63 (cfr. nota 2).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

extis impetratur venia caedendi, non tamen ut ante ortum solis aut post occasum liceat. Sarmenta hasta dividit sacerdos deoque par-
90 tem ponit, reliquum mercator in massas condit. Est et alia fama cum Sole dividi ternasque partes fieri, dein sorte gemina discerni
91 quodque Soli cesserit relinqui ac sponte conflagrare. Praecipua bonitas virgultorum tenuissimis partibus ad longitudinem palmi, secunda proximis breviore mensura, atque ita ordine. Vilissimum quod radicibus proximum, quoniam ibi minimum corticis, in quo summa gratia, eaque de causa praeferuntur cacumina, ubi plurimus cortex ipsum vero lignum in fastidio propter origani acrimoniam,
92 xylocinnamomum vocatur. Pretium ei in libras ⁜ x. Quidam cinnami duo genera tradidere, candidius nigriusque, et quondam praeferebatur candidum, nunc contra nigrum laudatur atque etiam varium praeferunt candido. Certissima tamen aestimatio, ne sit scabrum atque ut inter sese tritum tarde frietur; damnatur in primis
93 molle aut cui labet cortex. Ius eius a Gebbanitarum rege solo proficiscitur; is edicto mercatu vendit. Pretia quondam fuere in libras denarium milia. Auctum id parte dimidia est incensis, ut ferunt, silvis ira barbarorum. Id acciderit ob iniquitatem praepotentium an forte, non satis constat. Austros ibi tam ardentes flare, ut aesta-
94 tibus silvas accendant, invenimus apud auctores. Coronas ex cinnamo interrasili auro inclusas primus omnium in templis Capitolii atque Pacis dicavit Imperator Vespasianus Augustus. Radicem eius magni ponderis vidimus in Palatii templo, quod fecerat Divo Au-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

non si può lavorare prima del sorgere del sole né dopo il tramonto. Un sacerdote divide i rami con un'asta e mette da parte una
90 porzione per il dio, il resto il mercante lo confeziona in balle. Secondo un'altra versione il prodotto viene diviso col Sole in questo modo: se ne fanno tre parti, poi, tirando a sorte due volte, se ne mettono due da parte e quella che tocca al Sole è lasciata lí e
91 prende fuoco spontaneamente. La migliore qualità si trova nelle parti piú fini dei rami, per la lunghezza di un palmo, poi viene quella della parte che subito segue, ma per una lunghezza minore, e cosí via. La qualità peggiore si trova nelle zone piú vicine alle radici, perché lí c'è meno corteccia, che è la parte piú pregiata, e perciò sono preferite le cime, dove la corteccia è in quantità maggiore. Il legno invece non è apprezzato per l'odore acre che ne emana, simile a quello dell'origano; il suo nome è xilocinnamo[1].
92 Il prezzo del prodotto è di 10 denari a libbra. Alcuni riferiscono di due specie di cinnamo[1], una bianca, l'altra nera; un tempo si preferiva quello bianco, ora invece è pregiato quello nero e al bianco si preferisce anche quello variegato. La sua qualità si può comunque verificare con la massima sicurezza, accertando che non sia ruvido e che resista a lungo allo sfregamento con un altro pezzo di cinnamo senza sfaldarsi. Il peggiore viene considerato quello
93 molle o quello a cui si stacca la corteccia. Il monopolio del prodotto è esclusivo del re dei Gebbaniti, che ne apre la vendita con un editto. Una volta il prezzo era di mille denari a libbra; è aumentato del cinquanta per cento quando le foreste furono incendiate (cosí si dice) dal furore dei barbari: non è certo se l'incendio fosse stato provocato dalla malvagità dei potenti o dovuto al caso. Troviamo scritto nelle fonti che là soffiano austri[1] cosí infuocati,
94 che in estate incendiano le foreste. Primo fra tutti l'imperatore Vespasiano Augusto[1] consacrò nei templi del Campidoglio[2] e della Pace[3] corone di cinnamo intarsiato chiuse in un'anima d'oro. Abbiamo visto nel tempio del Palatino, che la consorte Augusta[4]

91. [1] Ne parla anche Dioscoride I 13. La parola greca significa «legno cinnamo».

92. [1] Dioscoride (I 12 e 13) nomina cinque qualità di cannella e sette di cinnamomo, che è impossibile identificare.

93. [1] Venti del sud.

94. [1] Tito Flavio Vespasiano (9-79 d. C.) salí sul trono nel 69 dopo l'anarchia conseguente alla caduta di Nerone e diede inizio alla dinastia flavia.
[2] Il tempio sul Campidoglio dedicato alla triade capitolina, Giove, Giunone e Minerva, bruciò durante i disordini del 69 e fu ricostruito nei primi anni dell'impero di Vespasiano.
[3] Il tempio della Pace fu innalzato nell'anno 75 da Vespasiano nel Foro della Pace, iniziato nel 71 per festeggiare la vittoria sugli Ebrei.
[4] Livia Augusta Drusilla (58 a. C. - 29 d. C.), vedova di Augusto, curò la costruzione di un tempio allo sposo insieme al figlio Tiberio.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

gusto coniunx Augusta, aureae paterae inpositam, ex qua guttae editae annis omnibus in grana durabantur, donec id delubrum incendio consumptum est.

95 (43) Frutex et casia est iuxtaque cinnami campos nascitur, sed in montibus crassiore sarmento, tenui cute verius quam cortice, quem contra atque in cinnamo diximus labare et exinaniri pretium est. Amplitudo frutici trium cubitorum, colos triplex: cum primum emicat, candidus pedali mensura, dein rufescit addito semi-
96 pede, ultra nigricans. Haec pars maxime laudatur ac deinde proxima, damnatur vero candida. Consecant surculos longitudine binum digitorum, mox praesuunt recentibus coriis quadripedum ob id interemptarum, ut putrescentibus vermiculi lignum erodant et
97 excavent corticem, tutum amaritudine. Probatur recens maxime et quae sit odoris longissimi gustuque quam minime fervens potiusque lento tepore leniter mordens, colore purpurae, quaeque plurima minimum ponderis faciat, brevi tunicarum fistula atque non fragili. Ladam vocant talem barbaro nomine. Alia est balsamodes, ab odore simili appellata, sed amara ideoque utilior medicis, sicut nigra unguentis. Pretia nulli diversiora, optimae in libras ⁑ L, ceteris ⁑ V.

98 His adiecere mangones quam Daphnidis vocant, cognominatam isocinnamon, pretiumque ei faciunt ⁑ CCC. Adulteratur styrace et propter similitudinem corticum laurus tenuissimis surculis. Quin et in nostro orbe seritur, extremoque in margine imperii, qua Rhe-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

aveva fatto innalzare al divino Augusto, una radice di cinnamo molto pesante collocata su una patera d'oro, dalla quale ogni anno si versavano fuori alcune gocce che seccavano e diventavano semi: ci rimase fino alla distruzione di quel tempio ad opera di un incendio.

95 (43) Anche la cannella è un arbusto[1] e nasce presso i campi del cinnamo (ma quella che cresce in montagna ha lo stelo piú grosso), ha una pelle fine, piú che una vera corteccia, e, contrariamente a quel che si è detto prima per il cinnamo[2], acquista valore se questa pelle cade o viene tolta. L'arbusto è alto tre cubiti e ha tre colori: da dove comincia a spuntare da terra fino all'altezza di un piede è bianco, poi, per un altro mezzo piede, diventa rosseg-
96 giante, da quel punto in poi è nero. Quest'ultima parte è la piú pregiata, al secondo posto viene quella intermedia, mentre quella bianca non ha nessun valore. Si tagliano i ramoscelli per una lunghezza di due dita ciascuno, poi si avvolgono nelle pelli di animali appena uccisi per questo scopo, in modo che nel processo di putrefazione i vermi erodano il legno e vuotino dentro la corteccia,
97 che non li attira per il suo gusto amaro. È pregiata soprattutto la cannella piú fresca e dall'odore piú penetrante, quella che, quando si gusta, non brucia la bocca, ma la stuzzica delicatamente con un calore progressivo: deve avere inoltre un colore purpureo, il massimo del volume per il minimo di peso e deve formare col proprio rivestimento dei tubetti corti e resistenti. Questa qualità è chiamata lada[1] dai barbari. Un'altra è detta balsamode[2] perché ha un odore simile al balsamo, ma è amara e perciò piú utile in medicina, cosí come quella nera viene usata di preferenza per i profumi. Nessun prodotto registra una tale escursione dei prezzi: la qualità migliore costa 50 denari a libbra, le altre 5.

98 A queste specie i mercanti hanno aggiunto quella che chiamano dafnide[1], soprannominandola isocinnamo[2] e vendendola a 300 denari. Viene falsificata con lo storace e, per la somiglianza della corteccia, con i ramoscelli piú teneri dell'alloro. Viene coltivata anche nella nostra parte di mondo ed io l'ho vista piantata, in mezzo ad alveari, all'estremo confine dell'impero, nelle terre ba-

95. [1] I dati esposti qui di seguito da Plinio sulla cannella concordano sostanzialmente con quelli di Teofrasto IX 5.3, mentre divergono in parte da quelli di Dioscoride I 12.
[2] Al paragrafo 92.

97. [1] Parola usata solo da Plinio, probabilmente di radice semitica.
[2] Parola greca usata in latino solo da Plinio: significa «balsamico».

98. [1] Dioscoride I 12 nomina una qualità di cannella chiamata dafnitide.
[2] Parola greca che significa «simile al cinnamo».

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nus adluit, vidi in alvariis apium satam. Color abest ille torridus sole et ob id simul idem odor.

(44) Ex confinio casiae cinnamique et cancamum ac tarum invehitur, sed per Nabataeos Trogodytas, qui consedere ex Nabataeis.
99 (45) Eo comportatur et serichatum et gabalium, quae intra se consumunt Arabes, nostro orbi tantum nominibus cognita, sed cum cinnamo casiaque nascentia. Pervenit tamen aliquando serichatum et in unguenta additur ab aliquis. Permutatur in libras ⁑ VI.
100 (46) Myrobalanum Trogodytis et Thebaidi et Arabiae, quae Iudaeam ab Aegypto disterminat, commune est, nascens id unguento, ut ipso nomine apparet, quo item indicatur et glandem esse. Arbor est heliotropio, quam dicemus inter herbas, simili folio,
101 fructus magnitudine abellanae nucis. Ex his in Arabia nascens Syriaca appellatur et est candida, contra in Thebaide nigra. Praefertur illa bonitate olei quod exprimitur, sed copia Thebaica. Inter haec Trogodytica vilissima est. Sunt qui Aethiopicam his praeferant, glandem nigram nec pinguem, nucleoque gracili, sed liquore
102 qui exprimitur odoratiore, nascentem in campestribus. Aegyptiam pinguiorem esse et crassiore cortice rubentem et, quamvis in palustribus nascatur, breviorem siccioremque; e diverso Arabicam viridem ac tenuiorem et, quoniam sit montuosa, spissiorem; longe autem optimam Petraeam ex quo diximus oppido, nigro cortice,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

gnate dal Reno[3]. A questa manca il colore e il sapore che le viene dato dal bruciare del sole.

(44) Dai confini del paese dove crescono la cannella e il cinnamo vengono importati anche il cancamo[4] e il taro[5], ma questi passano per il territorio dei Nabatei Trogloditi, che sono una colonia dei Nabatei.

99 (45) Lí vengono trasportati anche il sericato e il gabalio[1], il cui uso gli Arabi riservano a se stessi; nella nostra parte di mondo sono conosciuti solo di nome, ma crescono insieme al cinnamo e alla cannella. Per la verità qualche volta il sericato arriva e c'è chi lo aggiunge ai profumi. Si vende a 6 denari la libbra.

100 (46) Il mirobalano[1] si trova nel paese dei Trogloditi, nella Tebaide[2] e in quella parte di Arabia che divide la Giudea dall'Egitto. Si tratta di un albero che produce profumo, come mostra il nome stesso, col quale parimenti viene anche significato che il suo frutto è una ghianda[3]. La pianta ha le foglie simili al girasole, che nomineremo trattando delle erbe[4], e ha frutti grandi come nocciole. La specie che cresce in Arabia è detta siriaca ed è bianca, al
101 contrario quella che cresce nella Tebaide è nera. La prima si apprezza di piú per la qualità dell'olio che se ne ricava, la seconda per la quantità. Quella del paese dei Trogloditi è tra queste qualità la peggiore. Alcuni preferiscono a tutte queste il mirobalano etiopico che ha una ghianda nera e non oleosa, dal nocciolo esile, ma che produce un liquido piú profumato: è un albero che cresce
102 in pianura. Secondo gli stessi il mirobalano d'Egitto è piú grasso, ha una corteccia piú grossa che gli conferisce un colore rossiccio e, benché cresca in zone palustri, è piú corto e piú secco; al contrario quello dell'Arabia è verde, piú esile e piú compatto nella forma, in ragione del fatto che cresce in montagna: ma la qualità di gran lunga migliore è quella petrea, che prende il nome dalla città di cui abbiamo parlato[1]: ha la corteccia nera e il nocciolo bianco.

[3] È il grande fiume della Germania che segnava il confine dell'Impero.

[4] Il cancamo (greco *kánkamon*) sarebbe, secondo Dioscoride I 13, la «lacrima di un albero d'Arabia, assai simile alla mirra»: impossibile una identificazione precisa.

[5] Senza dubbio il legno di aloe, che Dioscoride I 21 chiama agalloco.

99. [1] Per questi prodotti l'identificazione è impossibile.

100. [1] È la *Moringa peregrina*. Lo stesso albero è chiamato semplicemente *bálanos* da Teofrasto IV 2.6. Dioscoride IV 157 ne descrive invece il frutto sotto il nome di *bálanos myrepsiké*. Il mirobalano è ancora citato da Plinio a XIII.18 e XXIII.98.

[2] Regione dell'Egitto con Tebe come capitale (cfr. V.49 e 61).

[3] In greco *mýron* significa «profumo» e *bálanos* «ghianda».

[4] A XXII.57; il girasole, però, era già stato citato a II.109.

102. [1] È Petra, capitale dei Nabatei, citati ai paragrafi 73 e 98. Plinio l'ha piú volte nominata nei libri V e VI: la descrizione piú dettagliata in VI.144 (cfr. ivi la nota 1).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nucleo candido. Unguentarii autem tantum cortices premunt, medici et nucleos, tundentes adfusa paulatim calida aqua.

103 (47) Myrobalano in unguentis similem proximumque usum habet palma in Aegypto quae vocatur adipsos, viridis, odore mali cotonei, nullo intus ligno. Colligitur autumno paulo ante quam incipiat maturescere. Quod si relinquatur, phoenicobalanus vocatur et nigrescit vescentesque inebriat. Myrobalano pretium in libras ж II. Institores et faecem unguenti hoc nomine appellant.

104 (48) Calamus quoque odoratus in Arabia nascens communis Indis atque Syriae est, in qua vincit omnes. A nostro mari CL stadiis inter Libanum montem aliumque ignobilem (non, ut quidam existimavere, Antilibanum) in convalle modica iuxta lacum, cuius palustria aestate siccantur, tricenis ab eo stadiis calamus et iuncus odorati gignuntur. Sane enim dicamus et de iunco, quamvis alio herbis dicato volumine, quoniam tamen hic unguentorum materia
105 tractatur. Nihil ergo a ceteris sui generis differunt aspectu, sed calamus praestanti odore statim e longinquo invitat, mollior tactu, meliorque qui minus fragilis et qui assulose potius quam qui raphani modo frangitur. Inest fistulae araneum, quod vocant florem,
106 praestantiore cui numerosius. Reliqua probatio ut niger sit – dam-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

I profumieri spremono solo le cortecce, i medici anche i noccioli, che battono versandovi sopra dell'acqua calda pian piano.

103 (47) Tra i profumi viene usata in maniera simile e subito dopo il mirobalano una palma che cresce in Egitto, chiamata adipso[1], che è verde, ha il profumo della mela cotogna e non ha legno internamente: si raccoglie in autunno poco prima che cominci a maturare. Se invece non si raccoglie, prende il nome di fenicobalano[2], diventa nera e chi la mangia subisce l'effetto di una droga. Il prezzo del mirobalano è di 2 denari a libbra. I mercanti dànno questo nome anche al fondo del profumo che ne traggono.

104 (48) Il calamo aromatico è un altro prodotto dell'Arabia[1]. Cresce anche in India e in Siria, dove c'è il migliore. A 150 stadi[2] dal Mediterraneo tra il monte Libano[3] e un altro senza nome (non è, come taluno ha pensato, l'Antilibano[4]), in una piccola valle, presso un lago le cui paludi d'estate si seccano, per un raggio di trenta stadi[5] intorno, crescono il calamo aromatico e il giunco profumato. Parliamo pure anche del giunco, benché sia un altro il libro dedicato alle erbe[6], poiché qui si tratta di tutto ciò che serve ai profumi.

105 Non hanno nell'aspetto tratti diversi rispetto alle altre piante della loro specie, ma il calamo attira subito da lontano con un profumo eccellente; è piú molle al tatto e la qualità meno fragile e che si rompe in schegge è migliore di quella che si rompe come il
106 ravanello[1]. Dentro la canna c'è una sorta di ragnatela che chiamano il fiore[1]: è migliore la pianta che ne ha in maggior quantità. L'altra prova di qualità è il colore nero – quelle bianche non han-

103. [1] La parola greca significa «che calma la sete». Si tratta della palma da datteri (*Phoenix dactylifera*), che sarà descritta ampiamente da Plinio a XIII.26 sgg.
[2] Del dattero detto *phoinikobálanos* parla Dioscoride I 148.

104. [1] Questo paragrafo è tratto pressoché interamente da Teofrasto IX 7.2. Per calamo aromatico si intende probabilmente l'*Acorus calamus* (e infatti *acorus* in Plinio è sinonimo di questo tipo di calamo: cfr. XV.27, nota 2).
[2] Ossia 27,75 chilometri.
[3] Catena montuosa che si estende in direzione nord-sud tra la costa del Mediterraneo e il bassopiano siriaco. È piú volte citata da Plinio (cfr. soprattutto V.77-78).
[4] Catena montuosa che si estende da nord a sud al centro della Siria e a oriente del Libano: di lí nasce il fiume Giordano. Anche dell'Antilibano Plinio ha fatto piú volte menzione: cfr. soprattutto V.77.
[5] 5,55 chilometri.
[6] Del giunco Plinio parlerà piú diffusamente a XXI.112-20.

105. [1] Per il contenuto di questo paragrafo si può confrontare Teofrasto IX 7.2 e Dioscoride I 17.

106. [1] Il testo e il senso sono molto incerti. Il testo qui presentato è accolto dalla maggior parte degli editori, ma offre un senso che non trova riscontro in nessun'altra fonte. Altri propone di leggere: *quod vocant, flore . . . numerosius*. La resa sarebbe: «dentro la canna c'è quella che chiamano ragnatela, il fiore è migliore nelle piante in cui è in maggior quantità»; ma anche questo riferimento al fiore della canna è assai problematico.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nantur albi –, melior, quo brevior crassiorque, et lentus in frangendo. Calamo pretium in libras singulas ⁑ I, iunco ⁑ V. Traduntque iuncum odoratum et in Campania inveniri.

107 (49) Discessimus a terris oceanum spectantibus ad convexas in nostra maria. Ergo Aethiopiae subiecta Africa hammoniaci lacrima stillat in harenis suis; inde nomen etiam Hammonis oraculo, iuxta quod gignitur arbore quam metopon appellant, resinae modo aut cummium. Genera eius duo: thrauston masculi turis similitudine, quod maxime probatur, alterum pingue et resinosum, quod phyrama appellant. Adulteratur harenis velut nascendo adprehensis; igitur quam minimis glaebis probatur et quam purissimis. Pretium optimo in libras asses XXXX.

108 (50) Sphagnos infra eos situs in Cyrenaica provincia maxime probatur; alii bryon vocant. Secundum locum optinet Cyprius, tertium Phoenicius. Fertur et in Aegypto nasci, quin et in Gallia; nec dubitaverim: sunt enim hoc nomine cani arborum villi, quales in quercu maxime videmus, sed odore praestantes. Laus prima candidissimis atque latissimis, secunda rutilis, nulla nigris. Et in insulis petrisque nati improbantur omnesque quibus palmarum atque non suus odor sit.

109 (51) Cipros in Aegypto est arbor, ziziphi foliis, semine corian-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

no valore – ed è tanto migliore quanto è piú corta e piú spessa e flessibile quando si rompe. Il calamo aromatico ha il prezzo di 1 denaro a libbra, il giunco di 5. Si dice che il giunco profumato si trovi anche in Campania.

107 (49) Ora abbiamo abbandonato le terre prospicienti l'Oceano per entrare in quelle poste sui nostri mari. Dunque, la parte dell'Africa che sta sotto l'Etiopia distilla la gomma ammoniaco [1] nelle sue distese di sabbia; dalla sabbia prende il nome anche l'oracolo di Ammone [2], presso il quale questa sostanza è prodotta da un albero, che chiamano metopo, in maniera simile alla resina o alla gomma. Ve ne sono due specie: il trausto, che assomiglia all'incenso maschio ed è apprezzato moltissimo, e quella che ha nome firama, oleosa e resinosa. Il prodotto viene adulterato con la sabbia, come se vi fosse rimasta attaccata quando esso si stava formando; è piú apprezzato dunque quanto piú piccole e piú pure sono le zollette in cui si presenta. Il prezzo della qualità migliore è di 40 assi a libbra.

108 (50) Lo sfagno che si trova nella provincia della Cirenaica a sud di quelle regioni è il piú pregiato; si chiama anche brio [1]. Il secondo posto lo occupa quello di Cipro, il terzo quello della Fenicia. Si dice che cresca anche in Egitto e persino in Gallia; e non potrei dubitarne, perché sugli alberi ci sono ciuffi bianchi di questo nome, come ne vediamo soprattutto sulle querce, ma dal profumo eccellente. Il valore piú alto lo hanno quelli piú bianchi e piú larghi, poi vengono quelli rossicci, mentre quelli neri non hanno alcun valore. Non valgon nulla nemmeno quelli nati sulle isole e sulle rocce e tutti quelli che hanno il profumo delle palme e non quello che gli è proprio.

109 (51) In Egitto c'è l'henna [1], un albero che ha le foglie del giuggiolo [2], il seme come quello del coriandolo [3], bianco e profumato.

107. [1] La gomma ammoniaco è descritta da Dioscoride III 88, il quale situa la pianta (*Ferula tingitana*) in Libia e in altre zone dell'Africa. Anche in Dioscoride è presente la distinzione fra la qualità detta *thraûsma*, «frammento», e *phýrama*, «miscela». Non c'è invece alcuna menzione del metopo, ma in altri passi (cfr. I 75 e III 87) Dioscoride parla del *métopon* o *metópion* o *nétopon* o *niopon*, nome dell'albero che produce il galbano.

[2] L'oasi di Ammone, sede di un celeberrimo oracolo, era situata nel nord del deserto libico.

108. [1] Sono i due nomi del muschio. Il primo dei due (sfagno) è tramandato dalle fonti con varie oscillazioni: per es. Dioscoride I 20 lo chiama *splánchnos*, lo stesso Plinio a XXIV.108 lo chiama anche sfaco, ecc. Cfr. anche par. 132; XIII.8; XVI.33. Per l'utilizzazione in medicina cfr. XXIV.27.

109. [1] La *cypros* di Plinio, l'henna, è la *Lawsonia inermis*. Si tratta di un albero che cresce nel Nordafrica e in Asia, dai cui fiori si ricava una tintura rossa per i capelli e le labbra. Dioscoride descrive la pianta a I 124 e la preparazione della tintura a I 65.

[2] *Ziziphus jujuba*, pianta che già al tempo dei Romani fu trapiantata in Italia.

[3] *Coriandrum sativum*: pianta aromatica usata spesso in cucina.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

dri, candido, odorato. Coquitur hoc in oleo premiturque postea,
quod cypros vocatur. Pretium ei in libras ⁂ v. Optimum e Canopi-
ca in ripis Nili nata, secundum Ascalone Iudaeae, tertium in Cy-
pro insula. Odoris suavitas quaedam. Hanc esse dicunt arborem
110 quae in Italia ligustrum vocetur. (52) In eodem tractu aspalathos
nascitur, spina candida magnitudine arboris modicae, flore rosae.
Radix unguentis expetitur. Tradunt in quocumque frutice curve-
tur arcus caelestis, eandem quae sit aspalathi suavitatem odoris ex-
sistere; sed si in aspalatho, inenarrabilem quandam. Quam quidam
erysisceptrum vocant, alii sceptrum. Probatio eius in colore ru-
fo vel igneo tactuque spisso et odore castorei. Permutatur in li-
111 bras ⁂ v. (53) In Aegypto nascitur et maron, peius quam Lydium,
maioribus foliis ac variis; illa brevia ac minuta et odorata.

(54) Sed omnibus odoribus praefertur balsamum, uni terrarum
Iudaea concessum, quondam in duobus tantum hortis, utroque re-
gio, altero iugerum viginti non amplius, altero pauciorum. Osten-
dere arborum hanc urbi Imperatores Vespasiani, clarumque dictu,
112 a Pompeio Magno in triumpho arbores quoque duximus. Servit

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Questo seme viene fatto cuocere nell'olio e viene spremuto ricavandone quello che chiamano henna. Il suo prezzo è di 5 denari la libbra. La qualità migliore si ricava dall'albero che cresce a Canopo[4] sulle rive del Nilo, poi viene quello di Ascalona[5] in Giudea e al terzo posto quello dell'isola di Cipro. Il suo profumo ha una certa dolcezza. Dicono che l'henna sia da identificare con l'albero che in Italia si chiama ligustro[6].

110 (52) Nella stessa regione nasce l'aspalato[1], un arbusto spinoso bianco di grandezza non eccessiva, che ha il fiore simile alla rosa. La radice è ricercata per i profumi. Dicono che su qualunque arbusto si incurvi l'arcobaleno, vi rimane lo stesso profumo soave dell'aspalato; ma, se questo accade all'aspalato, la soavità del profumo è indescrivibile[2]. Alcuni chiamano questa pianta erisiscettro[3], altri scettro. La buona qualità si può verificare dal colore rossiccio o rosso fuoco, dalla compattezza che rivela al tatto e dal profumo, che è quello del castorio[4]. Viene venduto a 5 denari la lib-
111 bra. (53) In Egitto cresce anche il maro[1], inferiore per qualità a quello della Lidia, che ha foglie piú grandi e variegate; quelle del maro egizio sono corte, piccole e profumate.

(54) Ma fra tutti i profumi il preferito è il balsamo[2], che è concesso a una sola terra, la Giudea, e un tempo si trovava solo in due giardini[3], ambedue del re, uno grande non piú di venti iugeri[4], l'altro ancora meno. Gli imperatori Vespasiano e Tito[5] hanno mostrato quest'albero a Roma e – poiché è motivo di gloria, la cosa va segnalata – a partire da Pompeo Magno i Romani hanno fat-
112 to sfilare in trionfo anche degli alberi[6]. Ora il balsamo è schiavo e

[4] Una città portuale sul delta del Nilo nella bocca che porta lo stesso nome (piú volte citata da Plinio: cfr. soprattutto V.47 sg.).

[5] Cfr. V.68 e VI.213. Ambedue queste località sono citate da Dioscoride I 65.

[6] L'identificazione della *cypros* col ligustro (*Ligustrum vulgare*) è ribadita da Plinio a XXIV.74. Per l'impiego in medicina cfr. XXIII.90.

110. [1] L'identificazione non è sicura. Dioscoride I 19 ne parla con questo stesso nome, mentre Teofrasto, *Odores* 57, lo cita sotto il nome di erisiscettro (cfr. qui la nota 3).

[2] Per l'effetto dell'arcobaleno sui profumi cfr. anche XI.37; XVII.39; XXI.39.

[3] Parola greca che significa: «che regge lo scettro».

[4] Prodotto usato in farmacia che si ricava da alcune ghiandole dei castori: cfr. Dioscoride II 26 e Plinio VIII.109, nota 2.

111. [1] Pianta di identificazione incerta. Dioscoride (III 42) situa la pianta nei dintorni di Magnesia e Tralle nell'Asia Minore.

[2] *Commiphora opobalsamum*. Secondo Teofrasto IX 6.1, l'albero cresceva in una valle della Siria; secondo Dioscoride I 18, solo in India in una valle precisa e in Egitto. In realtà il balsamo cresce nel Sud-ovest dell'Arabia e sulla prospiciente costa somala.

[3] Rispettivamente a Gerico e Engaddi, celebrati nel *Cantico dei Cantici* I 13.

[4] Equivalenti a 5 ettari.

[5] Per Vespasiano cfr. par. 94, nota 1. Suo figlio Tito Flavio Vespasiano (39-81 d. C.) condusse a termine vittoriosamente la campagna contro gli Ebrei nel 70, sotto l'impero del padre, a cui successe nel 79. A lui Plinio dedica la *Naturalis historia*.

[6] Il fatto è menzionato anche al paragrafo 20.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nunc haec ac tributa pendit cum sua gente, in totum alia natura quam nostri externique prodiderant. Quippe viti similior est quam myrto. Malleolis seri didicit nuper, vincta ut vitis, et inplet colles vinearum modo. Quae sine adminiculis se ipsa sustinet, tondetur similiter fruticans ac rastris nitescit properatque nasci, intra tertium annum fructifera. Folium proximum tuburi, perpetua coma.
113 Saeviere in eam Iudaei sicut in vitam quoque suam; contra defendere Romani, et dimicatum pro frutice est; seritque nunc eum fiscus, nec umquam fuit numerosior. Proceritas intra bina cubita
114 subsistit. Arbori tria genera: tenue et capillacea coma quod vocatur eutheriston; alterum scabro aspectu, incurvum, fruticosum, odoratius; hoc trachy appellant, tertium eumeces, quia est reliquis procerius, levi cortice. Huic secunda bonitas, novissima eutheristo.
115 Semen eius vino proximum gustu, colore rufum, nec sine pingui. Peius in grano quod levius atque viridius. Ramus crassior quam myrto. Inciditur vitro, lapide osseisve cultellis; ferro laedi vitalia odit, emoritur protinus, eodem amputari supervacua patiens. Incidentis manus libratur artifici temperamento, ne quid ultra corti-
116 cem violet. Sucus e plaga manat quem opobalsamum vocant, suavitatis eximiae. Sed tenui gutta ploratu: lanis parva colligitur in cornua, ex iis novo fictili conditur, crassiori similis oleo et in mu-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

paga i tributi insieme al suo popolo e risulta avere caratteri completamente diversi da quelli divulgati dagli scrittori romani e stranieri [1]. È infatti piú simile alla vite che al mirto. Da non molto si è imparato a trapiantarlo tagliando ramoscelli a forma di martello, viene legato come la vite e ricopre i colli come i vigneti. Si sostiene da solo senza lacci, viene tagliato come la vite quando butta fuori i rami, l'uso del rastrello lo fa prosperare: spunta presto e prima di tre anni fruttifica. Le foglie sono molto simili a quelle
113 del lazzeruolo [2] e non cadono mai. I Giudei hanno infierito contro il balsamo cosí come hanno fatto con la loro stessa vita [1]; ma i Romani lo hanno difeso e si è combattuto per un arbusto; adesso è coltivato dall'erario imperiale e non fu mai prodotto in quantità maggiore. L'altezza si mantiene sotto i due cubiti [2].

114 Vi sono tre specie di balsamo: una esile e dai rami fatti a capigliatura, chiamata euteristo [1]; la seconda ruvida all'aspetto, ricurva, ricca di germogli, dall'odore piú forte: la chiamano trachi [2]; la terza è detta eumece [3] perché è piú alta delle altre; ha la corteccia liscia. Quest'ultima è la seconda per qualità, mentre la peggiore è
115 quella dell'euteristo. Il seme del balsamo ha un gusto molto simile a quello del vino, il colore rossiccio ed è un po' oleoso. Piú il grano è levigato e verde e meno è buono. I rami sono piú spessi che nel mirto. La pianta viene incisa col vetro, con una pietra o con coltelli fatti di osso; non sopporta che il ferro leda le parti vitali [1] e muore subito, ma tollera invece che il ferro la liberi dalle parti superflue. La mano dell'incisore si muove con sapiente prudenza per non provocare ferite oltre la corteccia.

116 Dalla ferita esce il succo che chiamano opobalsamo [1]: è estremamente dolce, ma cola in piccole gocce: servendosi di batuffoli di lana lo si raccoglie in piccoli corni e da quelli si mette in vasi di terra nuovi. È allora simile a un olio piuttosto grasso, di colore

112. [1] La descrizione che ne dà Plinio è molto simile a quella di Teofrasto IX 6.1 e Dioscoride I 18, anche se diverge in alcuni particolari.
[2] Su questa pianta cfr. Plinio XV.47 sg.; XVI.103; XVII.75.

113. [1] Allusione alla rivolta ebraica, domata definitivamente da Tito nel 70.
[2] Equivalenti a 88 centimetri.

114. [1] Parola greca che significa «facile a tagliarsi».
[2] Parola greca che significa «rugoso».
[3] Un'altra parola greca, che significa «dalla bella misura». In maniera molto simile Dioscoride (I 18-19) afferma che le specie di questa pianta si distinguono l'una dall'altra per la rugosità, la grandezza e la gracilità.

115. [1] Quanto Plinio afferma qui corrisponde a quel che dicono Flavio Giuseppe, *Antichità giudaiche* XIV 54, e Tacito, *Historiae* V 6. Invece Teofrasto 6.2 parla di incisioni fatte col ferro.

116. [1] Per l'opobalsamo cfr. Teofrasto IV 4.14 e IX 6.2; Strabone, *Geografia* XVI 2.41; Dioscoride I 18.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

117 sto candida; rufescit deinde simulque durescit e tralucido. Alexandro Magno res ibi gerente toto die aestivo unam concham impleri iustum erat, omni vero fecunditate e maiore horto congios senos, e minore singulos, cum et duplo rependebatur argento, nunc etiam singularum arborum largior vena. Ter omnibus percutitur
118 aestatibus, postea deputatur. Et sarmenta quoque in merce sunt. DCCC HS amputatio ipsa surculusque veniere intra quintum devictae Iudaeae annum; xylobalsamum vocatur et coquitur in unguentis. Pro suco ipso substituere officinae. Corticis etiam ad medicamenta pretium est. Praecipua autem gratia lacrimae, secunda semi-
119 ni, tertia cortici, minima ligno. Ex hoc buxosum optimum, quod et odoratissimum, e semine autem maximum et ponderosissimum, mordens gustu fervensque in ore. Adulteratur Petraeo hyperico, quod coarguitur magnitudine, inanitate, longitudine, odoris igna-
120 via, sapore piperis. Lacrimae probatio ut sit e pingui tenuis ac modice rufa et in fricando odorata. Secundus candidi coloris, peior viridis crassusque, pessimus niger, quippe ut oleum senescit. Ex omni incisura maxime probatur quod ante semen fluxit. Et alias adulteratur seminis suco, vixque maleficium deprehenditur gustu amariore; esse enim debet lenis, non subacidus, odore tantum austerus.
121 Vitiatur et oleo rosae, cypri, lentisci, balani, terebinthi, myrti, resina, galbano, cera Cypria, prout quaeque res fuit, nequissime autem cummi: quoniam arescit in manu inversa et in aqua sidit, quae

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

bianco, prima che avvenga la fermentazione; poi diventa rossiccio
117 e insieme si indurisce perdendo la trasparenza. Al tempo in cui Alessandro Magno fece una campagna in Giudea, era normale riempire in tutta una giornata estiva una sola conchiglia[1]; tutto il prodotto che si traeva dal giardino piú grande era di sei congi[2], da quello piú piccolo di uno solo, e veniva pagato col doppio del suo peso in argento: ora anche la produzione di una sola pianta è piú abbondante. L'incisione viene fatta tre volte ogni estate, poi si fa la potatura.

118 Anche i ramoscelli sono messi sul mercato. Già quattro anni dopo la vittoria sulla Giudea, solo dai tagli e dai germogli si ricavarono 800 000 sesterzi; è quello che chiamano xilobalsamo[1] e se ne fanno decotti in profumeria. Nei laboratori ha preso il posto del succo stesso. Anche la corteccia è pregiata per l'uso in medicina. Ma la parte piú ricercata sono le lacrime, poi viene il seme,
119 terza la corteccia, all'ultimo posto il legno. Il legno migliore è simile al bosso ed è anche il piú profumato; il seme migliore è quello piú grosso e piú pesante, quello che ha un sapore aggressivo e brucia in bocca. Si falsifica con l'iperico[1] di Petra[2], che si riconosce dalle sue grandi dimensioni, dal fatto che è vuoto, dallo sviluppo per il lungo, dalla debolezza del profumo e dal sapore ugua-
120 le a quello del pepe. La lacrima è pregiata quando è oleosa, sottile, un poco rossa e dà profumo quando si sbriciola. Quello di seconda qualità è bianco, poi viene quello verde e spesso e il peggiore è nero, perché degenera invecchiando come l'olio. Quanto all'incisione, quella che dà la lacrima migliore deve essere effettuata prima che la pianta fruttifichi. Si falsifica anche in altro modo, col succo del seme e a stento si riesce a scoprire la frode grazie al sapore piú amaro; il prodotto deve essere infatti dolce, senza alcuna
121 acidità, solo il profumo deve essere forte. Si falsifica anche con l'olio di rosa, con quello di henna, di lentischio, di balano, di terebinto, di mirto, con la resina, il galbano[1], la cera di Cipro[2], a seconda di ciò che si ha a disposizione. L'adulterazione piú insidiosa è quella con la gomma, perché questa secca sul dorso della mano e

117. [1] Piccola misura di capacità non ben determinata.
[2] Circa 25 litri.

118. [1] Parola greca che significa «legno balsamo».

119. [1] È l'*Hypericum revolutum*. Plinio si accorda per questa informazione con Dioscoride I 18. Cfr. sull'iperico anche lo stesso Dioscoride III 161 e Plinio XXVI.53 sg.
[2] Cfr. par. 102, nota 1.

121. [1] Cfr. par. 126, nota 1.
[2] Verosimilmente è il cipero (cfr. par. 42, nota 2). Ricorre anche tra le falsificazioni elencate da Dioscoride I 18.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

122 probatio eius gemina est. Debet et sincerum arescere, sed hoc cummi addita fragili crusta evenit. Et gustu deprehenditur, carbone vero quod cera resinaque adulteratum est, nigriore flamma. Nam mel-
123 le mutatur statim in manu contrahit muscas. Praeterea sinceri densatur in tepida aqua gutta sidens ad ima vasa, adulterata olei modo innatat et, si metopio vitiata est, circulo candido cingitur. Summa est probatio ut lac coagulet, in veste maculas non faciat. Nec manifestior alibi fraus, quippe milibus denarium sextarii, empti vendente fisco trecenis denariis, veneunt: in tantum expedit augere liquorem. Xylobalsamo pretium in libras ⁑ VI.

124 (55) Proxima Iudaeae Syria supra Phoenicen styracem gignit circa Gabala et Marathunta et Casium Seleuciae montem. Arbor est eodem nomine, cotoneo malo similis, lacrimae ex austero iucundi odoris; intus similitudo harundinis, suco praegnans. In hanc circa canis ortus advolant pinnati vermiculi erodentes, ob id scobe
125 sordescit. Styrax laudatur post supra dicta ex Pisidia, Cypro, Cilicia, Creta, minime ex Amano Syriae medicis, sed unguentariis magis. Colos in quacumque natione praefertur rufus et pinguiter lentus, deterior furfurosus et cano situ obductus. Adulteratur cedri resina vel cummi, alias melle aut amygdalis amaris. Omnia ea depre-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nell'acqua si deposita sul fondo, ambedue caratteristiche del bal-
122 samo vero. Anche il balsamo puro deve seccare ma, quando vi è aggiunta la gomma, si forma una crosta fragile. Si scopre la falsificazione anche dal sapore; mediante la combustione si scopre poi quello che è adulterato con la cera e con la resina, perché produce una fiamma piú scura. Se viene adulterato con l'aggiunta di miele, subisce un mutamento sensibile e, appena in mano, attira le mo-
123 sche. Inoltre[1] una goccia di balsamo puro versata in acqua tiepida si concentra e va a depositarsi sul fondo del vaso; se il balsamo è adulterato, galleggia come l'olio e, se la sostanza con cui è adulterato è il metopio[2], si forma un cerchio bianco intorno. La verifica decisiva è che il balsamo puro fa coagulare il latte e non macchia le vesti. In nessun altro campo si assiste a un maggior numero di frodi, perché un sestario[3] comprato alla vendita fatta dall'erario per trecento denari, è rivenduto a mille: questo dà un'idea del profitto che c'è ad aumentare la quantità della sostanza. Lo xilobalsamo costa 6 denari a libbra.

124 (55) Nella parte della Siria che confina con la Giudea, all'interno della Fenicia, viene prodotto lo storace[1] nei dintorni di Gabala[2], Maratunte[3] e il monte Casio di Seleucia[4]. L'albero ha lo stesso nome, è simile al melo cotogno e le gocce della sua resina hanno un odore forte e piacevole; dentro è cavo come una canna e pieno di succo. Verso il sorgere della canicola volano su questa pianta dei vermicelli alati e si mettono a roderla, ed è per que-
125 sta erosione che essa assume un aspetto squallido. Dopo la qualità prodotta in queste zone, è apprezzato lo storace della Pisidia[1], di Cipro, della Cilicia[2], di Creta; quello dell'Amano di Siria[3] non è affatto usato in medicina, ma piuttosto per i profumi. Fra gli storaci di tutti questi luoghi sono piú pregiati quelli di colore rossiccio, oleosi ed elastici, peggiori sono invece quelli bruni e ricoperti di una muffa bianca. Lo storace viene adulterato con la resina di *cedrus* o di gomma, altrimenti col miele o mandorle amare;

123. [1] Il contenuto di questo paragrafo ha forti analogie con Dioscoride I 18.
[2] Cfr. par. 107, nota 1.
[3] Misura di capacità romana corrispondente a 0,546 litri.

124. [1] Forse lo *Styrax officinalis*, ma si crede che lo storace prodotto dagli antichi fosse una miscela ricavata da diverse specie di piante. Quello attuale viene prodotto dal *Liquidambar orientalis*. Lo storace è descritto anche da Dioscoride I 79.
[2] Città nel Nord della Siria, oggi Djebeleh: cfr. V.79.
[3] Città della Fenicia settentrionale. A V.78 viene nominata nella forma *Marathos*.
[4] Cfr. V.80. La località era sede del culto di Zeus Casio. Oggi Dehebel el-Akra.

125. [1] Regione dell'Asia Minore: cfr. V.94 e VI.24.
[2] Regione costiera nel Sud-est dell'Asia Minore: cfr. V.91 sg.
[3] Catena montuosa che parte dal Tauro e segna per un tratto il confine tra la Siria e la Cilicia (cfr. V.80; VI.214).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

henduntur gustu. Pretium optimo ⁑ XVII. Exit et in Pamphylia, sed
126 aridior minusque sucosus. (56) Dat et galbanum Syria in eodem Amano monte e ferula, quam eiusdem nominis, resinae modo; stagonitim appellant. Quod maxime laudant, cartilaginosum, purum ad similitudinem hammoniaci minimeque lignosum. Sic quoque adulteratur faba aut sacopenio. Sincerum, si uratur, fugat nidore
127 serpentes. Permutatur in libras ⁑ V. (57) Medicinae hoc tantum, panacen et unguentis eadem gignit, nascentem et in Psophide Arcadiae circaque Erymanthi fontem et in Africa et in Macedonia, ferula sui generis quinque cubitorum, foliis primo quaternis, mox senis in terra iacentibus, ampla magnitudine rotundis, in cacumine vero oleagineis, semine muscariis dependente ut ferulae. Excipitur sucus inciso caule messibus, radice autumno. Laudatur candor eius coacti; sequens pallido statera, niger colos inprobatur. Pretium op-
128 timo in libras ⁑ II. (58) Ab hac ferula differt quae vocatur spondylion foliis tantum, quia sunt minora et platani divisura. Non nisi in opacis gignitur. Semen eodem nomine silis speciem habet, medici-
129 nae tantum utile. (59) Dat et malobathrum Syria, arborem folio convoluto, colore aridi folii, ex quo premitur oleum ad unguenta,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

si tratta di sofisticazioni che vengono tutte svelate al gusto. Il prezzo della qualità migliore è 17 denari a libbra. La pianta cresce anche in Panfilia[4], ma è piú secca e ha meno succo.

126 (56) Altro prodotto della Siria è il galbano[1] che sullo stesso monte Amano viene fuori da una ferula che porta lo stesso nome. È una sorta di resina e lo chiamano stagonitide[2]. Quello piú pregiato è cartilaginoso, chiaro come la gomma ammoniaco e per niente legnoso. Anche se all'apparenza è cosí, può essere adulterato con la fava o il sacopenio[3]. Se è puro, quando brucia sprigiona un odore che mette in fuga i serpenti. È venduto a 5 denari la lib-
127 bra. (57) Il galbano viene usato solo in medicina[1]; un altro prodotto della Siria è la panacea[2] che serve anche per i profumi: cresce anche a Psofide[3] in Arcadia, nei dintorni della sorgente del fiume Erimanto[4], nonché in Africa e in Macedonia. Si tratta di una ferula particolare alta cinque cubiti, le foglie sono raggruppate prima a quattro per volta, poi a sei, quelle a terra sono rotonde e di notevoli dimensioni, mentre in cima sono come quelle dell'olivo; il seme pende giú dal fogliame a chioma come nella ferula. Il succo si raccoglie incidendo il tronco al tempo delle messi e la radice in autunno. Il piú pregiato è quello che coagulandosi diventa bianco; segue per qualità quello pallido, mentre nessun valore ha
128 quello nero. La qualità migliore costa 2 denari a libbra. (58) La ferula che ha nome spondilio[1] differisce da questa solo nelle foglie, poiché esse sono piú piccole e divise come nel platano. Cresce solo in luoghi ombrosi. Il seme, che ha lo stesso nome, ha l'a-
129 spetto del seseli[2] e si usa solo in medicina. (59) La Siria produce anche il malobatro[1], un albero dalle foglie ripiegate, che ha il co-

[4] Regione dell'Asia Minore tra la Cilicia e la Licia, piú volte nominata da Plinio.

126. [1] Secondo Dioscoride III 87, si tratta della resina di una ferula ed ha come altro nome metopio (cfr. par. 107, nota 1). Invece secondo Teofrasto IX 7.2 è il prodotto di una pianta detta panace. È nominato piú volte nell'Antico Testamento.

[2] La stagonitide (da non confondersi con la stagonia del paragrafo 62) è citata solo qui con questo nome: Dioscoride I 68 la chiama infatti *stagonías*.

[3] Non identificabile con sicurezza. Probabilmente è quello descritto da Dioscoride III 85 sotto il nome di sagapeno.

127. [1] Per l'uso del galbano in medicina cfr. XXIV.21 sgg.

[2] Ve ne sono diverse specie, descritte fra gli altri da Teofrasto IX 11.1 e Dioscoride III 48-50.

[3] Cfr. IV.20.

[4] Oggi Doana; cfr. IV.21.

128. [1] Citato da Dioscoride III 80 anche con il nome *sphondýlion*. Probabilmente è da identificarsi con l'*Heracleum sphondylion*. Cfr. XXIV.25.

[2] Di identificazione incerta. Dioscoride III 53-56 ne distingue tre specie, mentre Plinio a XX.238 chiama tordilo il seme del seseli tordilo.

129. [1] L'identificazione è incerta. Plinio ne dà una descrizione corrispondente a quella di Dioscoride I 11. Per l'uso in medicina cfr. XXIII.93.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

fertiliore eiusdem Aegypto. Laudatius tamen ex India venit. In paludibus ibi gigni tradunt lentis modo, odoratius croco, nigricans scabrumque, quodam salis gustu. Minus probatur candidum. Celerrime situm in vetustate sentit. Sapor eius nardo similis esse debet sub lingua. Odor vero in vino subfervefacti antecedit alios. In pretio quidem prodigio simile est, a denaris singulis ad ⁎ CCC pervenire libras, folium autem ipsum in libras ⁎ LX.

130 (60) Oleum et omphacium est. Fit duobus generibus et totidem modis, ex olea et vite, olea adhuc alba expressa, deterius ex druppa. Ita vocatur prius quam cibo matura sit, iam tamen colorem mutans; differentia quod hoc viride est, illud candidum. E vite psi-
131 thia fit aut aminnea. Cum sunt acini ciceris magnitudine, ante canis ortum, in prima lanugine demetitur uva eiusque melligo. Reliquum corpus sole coquitur – nocturni rores caventur in fictili conditae –; melligo colligitur subinde et Cyprio aere servatur. Optima quae rufa acriorque et aridior. Pretium omphacio in libras ⁎ VI. Fit et alio modo, cum in mortariis uva inmatura teritur siccataque in sole postea digeritur in pastillos.

132 (61) Eodem et bryon pertinet, uva populi albae. Optima circa Cnidum aut Cariam in sitientibus aut siccis asperisque, secunda in Lyciae cedro. Eodem et oenanthe pertinet; est autem vitis labru-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

lore delle foglie morte e dal quale si spreme un olio per profumi. L'Egitto ne produce piú della Siria, ma piú pregiato è quello che viene dall'India. Si dice che in questa regione nasca nelle paludi come la lenticchia, sia profumato piú dello zafferano, sia nerastro, ruvido, dal sapore simile al sale. Meno pregiato è quello bianco, che invecchiando si guasta prestissimo. Il suo sapore in bocca deve essere simile a quello del nardo, il suo profumo, quando viene fatto bollire nel vino, supera tutti gli altri. Quanto al prezzo, è veramente incredibile: oscilla da 1 fino a 300 denari per libbra; le sue foglie costano 60 denari a libbra.

130 (60) Anche l'agresto[1] è un olio, che viene da due specie di piante mediante due diversi procedimenti, dall'olivo e dalla vite; l'oliva viene spremuta quando ancora è bianca; di qualità inferiore è quello tratto dalla drupa[2] (si chiama cosí l'oliva che non è ancora matura per essere mangiata, ma già cambia colore). La differenza tra le due qualità di agresto è che il secondo è verde, il primo bianco. Si ottiene poi dalla vite psitia[3] o da quella aminnea[4].

131 Quando i grani hanno la grandezza di un cece, prima del sorgere della Canicola[1], viene colta l'uva nel suo primo fiorire e il suo agresto. Il resto si lascia a cuocere al sole (per proteggerli dalla rugiada si mettono i grappoli in vasi di terra), l'agresto viene raccolto e conservato in vasi di bronzo cipriota. Il migliore è rossiccio, piuttosto aspro e secco. L'agresto costa 6 denari a libbra. Si ottiene anche con un altro procedimento, triturando nei mortai l'uva non ancora matura, facendola poi seccare al sole e dividendola in pastiglie.

132 (61) Alla stessa famiglia appartiene anche il muschio[1], ottenuto dalle pannocchiette del pioppo bianco. Il migliore cresce nei dintorni di Cnido[2] o in Caria, in zone prive d'acqua, aride e rocciose, quello di seconda qualità cresce sulla *cedrus* di Licia. Altro componente della famiglia è l'enante[3] che corrisponde all'uva della lambrusca; questa viene colta al tempo della fioritura che coin-

130. [1] Quello tratto dall'oliva non matura è descritto da Dioscoride I 29, quello tratto dall'uva non matura a V 6.
[2] Per il termine *druppa* cfr. XV.6, nota 1.
[3] Qualità di uva già citata da Virgilio, *Georgica* II 93 e IV 269. Cfr. anche Plinio XIV.81.
[4] Altra qualità di uva, che trae il nome da una località del Piceno. È citata da Virgilio, *Georgica* II 97, accanto alla psitia.

131. [1] Questa descrizione di Plinio è parecchio confusa: molto piú chiara quella di Dioscoride V 5.

132. [1] Per il muschio cfr. par. 108, nota 1.
[2] Città sulla costa della Caria, regione dell'Asia Minore, già piú volte citata da Plinio.
[3] Parola greca che significa «vino fiore». Simile descrizione in Dioscoride V 5; cfr. anche Plinio XXIII.8.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

scae uva; colligitur, cum floret, id est cum optime olet, siccatur in
133 umbra substrato linteo atque ita in cados conditur. Praecipua ex Parapotamia, secunda ab Antiochia atque Laudicea Syriae, tertia ex montibus Medicis; haec utilior medicinae. Quidam omnibus his praeferunt eam quae in Cypro insula nascitur. Nam quae in Africa fit, ad medicos tantum pertinet vocaturque massaris. Omnis autem ex alba labrusca praestantior quam e nigra.

134 (62) Est praeterea arbor ad eadem unguenta pertinens, quam alii elaten vocant – quod nos abietem – alii palmam, alii spatham. Laudatur Hammoniaca maxime, mox Aegyptia, dein Syriaca, dumtaxat in locis sitientibus odorata, pingui lacrima, quae in unguenta additur ad domandum oleum.

135 (63) In Syria gignitur et cinnamum quod comacum appellant. Id est sucus nuci expressus, multum a suco illo veri cinnami differens, vicina tamen gratia. Pretium in libras asses xxxx.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cide con quello in cui sparge il miglior profumo, viene fatta secca-
133 re all'ombra sopra un telo e poi viene raccolta in vasi. La qualità migliore proviene dalla Parapotamia[1], la seconda da Antiochia[2] e Laodicea[3] in Siria, la terza dai monti della Media ed è piú usata in medicina. Alcuni preferiscono a tutte queste quella che è prodotta nell'isola di Cipro. Infatti quella che si produce in Africa è usata solo in medicina e si chiama massari[4]. Comunque la lambrusca bianca dà un prodotto migliore di quella nera.

134 (62) C'è un altro albero che serve anch'esso a produrre profumi: alcuni lo chiamano elate (è il nostro abete), altri palma, altri spate[1]. Il piú pregiato è quello dell'oasi di Ammone, poi viene l'egizio, poi il siriaco. È profumato solo se si trova in luoghi privi d'acqua, ha una lacrima grassa, che viene aggiunta nei profumi per attenuare la viscosità dell'olio.

135 (63) In Siria si produce anche quella specie di cinnamo che chiamano comaco[1]. È il succo spremuto da una noce ed è molto diverso dal succo del vero cinnamo, ma ha un profumo quasi ugualmente piacevole. Costa 40 assi la libbra.

133. [1] Regione sul Tigri con capoluogo Dabitha, oggi Degel: cfr. VI.131.
[2] La principale città della Siria, sul fiume Oronte: cfr. V.79; VI.24 e 213.
[3] Città posta su un promontorio in Siria (cfr. V.79; VI.213).
[4] Si tratta dell'uva di una vite selvatica: cfr. anche XXIII.2 e 9.

134. [1] Non è possibile un'identificazione precisa. La pianta è descritta da Dioscoride I 150, la preparazione del suo olio nella stessa opera a I 54. Cfr. anche Plinio XXIII.99.

135. [1] È nominato fra i profumi d'Arabia da Teofrasto IX 7.2, ma è di identificazione incerta.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

# LIBRO TREDICESIMO

## *Alberi esotici II*

(Traduzione e note di Roberto Centi)

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Nel libro XIII Plinio continua ad occuparsi delle *peregrinae arbores* e delle loro piú varie utilizzazioni; i primi paragrafi in particolare sono dedicati alle essenze e ai profumi, in una trattazione poco sistematica ma assai ricca di informazioni sulle singole ricette e sulle tecniche di fabbricazione (1-26); non manca un'amara riflessione sulla loro inutilità e sulla decadenza di costumi che aveva accompagnato la loro diffusione in Roma (20-25).

Con uno scarto piuttosto brusco si passa poi alla descrizione delle palme, di cui si riportano le caratteristiche fisiche, alcune tecniche di riproduzione e di piantagione e l'estrema varietà tipologica dei loro frutti, i datteri, per i quali viene finanche registrata una gerarchia qualitativa (26-50).

Sfruttando una sorta di «canovaccio» geografico, Plinio si occupa quindi, con una certa fretta, delle altre piante della Siria (51-55) per passare, senza soluzione di continuità, a quelle dell'Egitto (56-67), che gli consentono due *excursus* degni di nota, il primo sulla gomma (66-67), il secondo, ben piú ampio e interessante, sull'uso del papiro come materiale scrittorio (68-89). Si tratta del nucleo centrale del libro XIII e di un testo fondamentale per chi si occupi di papirologia e di storia della cultura in genere, *cum chartae usu maxime humanitas vitae constet, certe memoria* (cfr. 68).

Anche in questo caso la trattazione non è sistematica; l'autore esordisce con una breve storia dei materiali scrittori, per passare poi alle caratteristiche fisiche della pianta di papiro e alle località di produzione non egiziane (69-73). Nei paragrafi seguenti (74-82) si alternano, non senza qualche incongruenza, informazioni sulla tecnica di fabbricazione della carta e sulle migliori qualità del prodotto, informazioni nelle quali Plinio predilige l'abbondanza di notizie rispetto alla linearità dell'esposizione. L'*excursus* si conclude con una dotta disquisizione su alcuni antichissimi papiri scoperti a Roma e sulla durata di tale materiale (84-88).

Grazie alla consueta «cerniera» geografica si passa quindi alle piante dell'Etiopia, cui l'autore riserva un solo paragrafo, e a quelle della catena dell'Atlante, tra le quali primeggia la «tuia» degli antichi (*Tetraclinis articulata*), impiegata nella fabbricazione di lussuose tavole da pranzo, *status symbol* già a partire dall'età repubblicana (91-102). Terminata la digressione sulla *mensarum insania*, nella quale si avverte nuovamente la condanna del rude militare Plinio per l'eccessiva mollezza dei costumi cittadini, si passa velocemente al cedro-agrume (103) e al loto, nome che designava in antico diversi vegetali (104-10), per giungere al paliuro di Cirenaica (111) e, ancora, al melograno (112-13). Di seguito, mutando zona geografica, Plinio comprende sotto la generica titolatura *Asiae et Graeciae arbores* una numerosa ed eterogenea serie di piante, alcune difficilmente identificabili (114-34), all'interno della qua-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

le va segnalata una curiosa sottocategoria: «piante che portano sfortuna e godono di sinistra reputazione» (116-18).

La sezione finale del libro è riservata ai vegetali marini, piú abbondanti, a detta di Plinio, nel Mar Rosso e nell'Oceano Orientale che nel mare Mediterraneo: *Nascuntur etiam in mari frutices arboresque – minores in nostro* (135); si tratta anche in questo caso di notizie assai eterogenee, in cui si confondono acriticamente coralli, alghe, mangrovie e altre strane piante acquatiche.

Al di là della debole connessione geografica fra i vari argomenti il libro rimane sostanzialmente slegato (siamo pur sempre di fronte a un'enciclopedia); se di unitarietà si può parlare, lo si deve fare nel campo delle fonti, poiché nel XIII libro c'è un modello che Plinio segue con pedissequa fedeltà (a parte rarissimi luoghi): Teofrasto, e in particolare l'*Historia plantarum*, il trattato *De causis plantarum* e gli *Odores* (nella sezione relativa ai profumi). Quanto al resto, si può cogliere la saltuaria presenza di Varrone, soprattutto nella digressione storica sul papiro, che rappresenta anche un passo prezioso per lo studio della tecnica di citazione pliniana.

Per quanto riguarda l'affinità contenutistica e strutturale con Dioscoride, il problema rimane insoluto; l'opera di quest'ultimo non viene citata né negli indici del primo libro né nel testo degli altri, ma pare improbabile che l'autore non l'abbia conosciuta e di conseguenza utilizzata. Di veramente pliniano rimangono dunque soltanto il desiderio di una informazione il piú possibile esaustiva, l'insaziabile *curiositas* che porta a registrare le notizie piú stravaganti, la costante riprovazione moralistica per la *luxuria* e l'*avaritia*.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

1 (1) Hactenus in odoribus habent pretia silvae, erantque per se mira singula, iuvitque luxuria omnia ea miscere et e cunctis unum
2 odorem facere: ita reperta sunt unguenta. Quis primus invenerit non traditur. Iliacis temporibus non erant, nec ture supplicabatur: cedri tantum et citri, suorum fruticum, et in sacris fumo convolutum nidorem verius quam odorem noverant, iam rosae suco reper-
3 to; nominatur enim hic quoque in olei laude. Unguentum Persarum gentis esse debet. Illi madent eo et accersita commendatione inluvie natum virus extingunt. Primum, quod equidem inveniam, castris Darii regis expugnatis in reliquo eius apparatu Alexander cepit scrinium unguentorum. Postea voluptas eius a nostris quoque inter lautissima atque etiam honestissima vitae bona admissa est, honosque et ad defunctos pertinere coepit. Quapropter plura de eo dicemus. Quae ex his non erunt fruticum, ad praesens nomi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

1 (1) Finora, quanto ad essenze aromatiche, si è considerato il valore che in quest'ambito hanno le foreste, ed erano già di per sé, prese ad una ad una, cose straordinarie: tutte queste essenze il lusso si compiacque di mescolarle e di trarre dalla loro combinazione un unico odore; cosí furono inventati i profumi.

2 Il nome del loro inventore non è tramandato. Ai tempi della guerra di Troia essi non esistevano e nelle suppliche non si usava l'incenso[1]: perfino nelle cerimonie religiose si conosceva solo il sentore del fumo, piú che l'odore, che si levava dalle piante del luogo bruciate, la *cedrus* e la tuia[2]; era nondimeno già conosciuta l'acqua di rose; anch'essa infatti viene ricordata nell'*Iliade* e loda-
3 ta come olio[3]. L'uso del profumo va fatto risalire ai Persiani. Costoro ne sono impregnati e ricorrono ad esso come espediente per estinguere il fetore causato dal loro sudiciume. La prima attestazione che io ne abbia trovato si riferisce a quando Alessandro, dopo avere espugnato l'accampamento del re Dario, fra tutti gli altri oggetti che formavano la dotazione reale, s'impadroní di un cofanetto di profumi[1]. In seguito, il piacere derivante dal loro uso fu annoverato anche da noi Romani fra i beni piú eleganti della vita, e persino che dànno piú decoro, ed essi cominciarono a rappresentare un appropriato tributo onorifico anche per i morti[2]. Perciò ne parleremo piuttosto a lungo. Quelli tra loro non estratti da arbu-

2. [1] All'incenso sono dedicati i paragrafi 51-65 del libro XII. In base alle fonti si può ritenere che i Greci non ne facessero uso prima del VI secolo a. C. Erodoto ne parla a proposito degli Arabi (III 107) e degli Sciti (IV 75).

[2] Su *cedrus* e *citrus* Plinio tornerà piú avanti, non senza una certa confusione. In particolare sulla *cedrus* cfr. par. 52, nota 1. Per la tuia cfr. par. 91, nota 3.

[3] Plinio in realtà confonde il *sucus rosae* (acqua di rose) con l'*oleum rosae* (olio di rose). Nel passo omerico cui si fa riferimento, infatti, si parla solamente del secondo, che fu spalmato da Afrodite sul corpo di Ettore (cfr. *Iliade* XXIII 186).

3. [1] L'episodio accadde dopo la vittoria di Alessandro Magno sul re dei Persiani Dario III Codomano, riportata ad Isso nel 333 a. C. Plinio aveva già parlato del prezioso cofanetto a VII.108. Cfr. anche Plutarco, *Alessandro* 20.

[2] Sull'incenso e su altri profumi bruciati in onore di defunti cfr. XII.82-83.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nibus tantum indicabuntur, natura vero eorum suis reddetur locis.
4 (2) Unguentis cognomina dedere aliis patriae, aliis suci, aliis arbores, aliis causae, primumque id scire convenit, mutatam auctoritatem et saepius transisse gloriam. Laudatissimum fuit antiquitus in Delo insula, postea Mendesium. Nec mixtura et compositione tantum hoc accidit, sed iidem suci varie alibi atque alibi praeva-
5 luere aut degeneravere. Irinum Corinthi diu maxime placuit, postea Cyzici, simili modo rhodinum Phaseli, quam gloriam abstulere Neapolis, Capua, Praeneste. Crocinum Solis Ciliciae diu maxime laudatum est, mox Rhodi, oenanthinum in Cypro, post Adramytteo, amaracinum in Coo, postea eodem loco praelatum est meli-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sti saranno per il momento indicati solo con i nomi, mentre le loro caratteristiche verranno fornite a suo luogo.

4 (2) I profumi hanno ricevuto i loro nomi in alcuni casi dal paese di produzione, in altri dalle essenze che li compongono, in altri dalle piante di provenienza, in altri ancora da cause particolari[1]; bisogna inoltre sapere, prima di tutto, che la loro importanza ha subito delle variazioni e che assai spesso sono passati di moda. Anticamente il profumo piú pregiato era quello dell'isola di Delo[2], piú tardi quello di Mende[3]. Tali mutamenti non sono dovuti solo alla ricetta e alle dosi dei vari ingredienti, ma anche al fatto che una medesima essenza, a seconda del luogo di produzione, ha va-
5 riato la propria qualità in meglio o in peggio. Il profumo di iris[1] di Corinto[2] godette a lungo di un notevole successo, che in seguito passò a quello di Cizico[3]; similmente il profumo di rose di Faseli[4], la cui fama fu oscurata da quelli di Napoli, di Capua e di Preneste[5]. Il profumo allo zafferano di Soli di Cilicia[6] fu a lungo pregiatissimo, poi fu la volta di quello di Rodi; il piú rinomato profumo all'enante fu dapprima quello di Cipro, poi quello di Adramitteo[7]; per quanto riguarda il profumo di maggiorana[8], il migliore era quello di Cos[9]; in seguito gli fu preferito quello di cotogne[10], prodotto nel medesimo luogo; il profumo di henna[11]

4. [1] Parlando di «cause particolari» che avrebbero conferito il nome a certi profumi, Plinio si riferisce a denominazioni quali *megalium* (cfr. par. 13), nome che egli, seguendo un'etimologia popolare già presente in Teofrasto (*Odores* 29) connette, attraverso la forma *megaleion*, col greco *mégas*, «grande», ovvero «regale», cosí chiamato perché composto per il re dei Parti.

[2] La piú famosa tra le Cicladi, sede di un celebre tempio di Apollo; cfr. IV.65-68.

[3] Oggi Timayy-el-Amdid. Era il capoluogo del nomo XVI del Basso Egitto; vi sono stati scoperti importanti papiri greci.

5. [1] Dal rizoma dell'iris si estraeva un'essenza profumata usata anche in medicina e citata perciò anche da Celso. Cfr. XXI.39-42 e Dioscoride I 66.

[2] Città del Peloponneso sull'omonimo istmo, oggi tagliato da un canale già piú volte progettato nell'antichità.

[3] Colonia milesia sulle rive della Propontide (l'attuale mar di Marmara). Cfr. V.142.

[4] Faseli era una località dell'Asia Minore sulla costa della Panfilia (cfr. V.96). Sulla composizione di questo profumo cfr. par. 9.

[5] Preneste è l'attuale Palestrina.

[6] Per la sua ricetta cfr. par. 10. Plinio indica la città di provenienza di tale profumo come Soli di Cilicia per distinguerla dalla omonima città cipriota.

[7] L'enante, per i Greci *oinánthe* (cfr. Dioscoride V 5), è l'infiorescenza della vite, coltivata o selvatica. L'estratto che se ne ricavava era adoperato in profumeria e in medicina (cfr. XII.132 e XXIII.8-9). Adramitteo era una città della Misia, citata dallo stesso Plinio a V.122.

[8] Per la ricetta del profumo di maggiorana cfr. par. 10.

[9] Isola del mar Egeo di fronte alla costa dell'Asia Minore. Famosa nell'antichità per il culto di Asclepio e per la scuola medica, è descritta da Plinio a V.134.

[10] Per il *melinum* (ricavato dalle mele cotogne) cfr. par. 11 e nota 2.

[11] Il *cyprinum* è l'essenza ricavata dalla *cypros* (trascrizione dal greco *kýpros*), la nostra henna o alcanna vera (*Lawsonia inermis*), volgarmente detta anche «levistico di Levante». Originaria dell'Oriente (l'appellativo italiano henna è tratto dall'arabo *ḥinnā*), con foglie ricche di tannini e di una sostanza colorante rossa, viene impiegata ancora oggi nella manifattu-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

num, cyprinum in Cypro, deinde in Aegypto, ubi Mendesium et
6 metopium subito gratius factum est. Mox haec abstulit Phoenice et cyprini laudem Aegypto reliquit. Panathenaicum suum Athenae perseveranter optinuere. Fuerat et pardalium in Tarso, cuius etiam conpositio et mixtura oblitterata est. Narcissinum quoque ex flore
7 narcisso desiit conponi. Ratio faciendi duplex, sucus et corpus: ille olei generibus fere constat, hoc odorum; haec stymmata vocant, illa hedysmata. Tertius inter haec est colos multis neglectus; huius causa adduntur cinnabaris et anchusa. Sal adspersus olei naturam coercet. Quibus anchusa adiecta est, sal non additur. Resina aut cummis adiciuntur ad continendum odorem in corpore; celerrime
8 is evanescit atque defluit, si non sunt haec addita. Unguentorum expeditissimum fuit primumque, ut verisimile est, e bryo et balanino oleo, de quibus supra diximus et increvit deinde Mendesium

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

piú rinomato si produceva dapprima a Cipro, poi in Egitto, dove d'un tratto il profumo di Mende e il metopio divennero piú pre-
6 giati[12]. Subito dopo la Fenicia si appropriò di questi ultimi e lasciò all'Egitto l'esclusiva del profumo di henna. Atene ha mantenuto con costanza quella del suo panatenaico[1]. Era pure esistito un profumo detto pardalio[2], prodotto a Tarso[3], di cui si è perso il ricordo anche per quanto riguarda la formula e le dosi. Non si produce piú neanche il profumo di narciso[4], estratto dal fiore omonimo.

7 Due sono gli elementi utilizzati nella fabbricazione del profumo[1], il succo e l'essenza: il primo, in genere, consiste nei vari tipi di olio, la seconda negli odori; nell'un caso si parla di elementi «astringenti», nell'altro di «aromi»[2]. Un terzo elemento, connesso con questi, del quale molti non fanno menzione, è il colore; per produrlo si aggiungono cinabro[3] e ancusa[4]. Una spruzzata di sale ha la funzione di mantenere inalterata la natura dell'olio. Ai profumi cui sia stata aggiunta ancusa non si aggiunge sale. Si addizionano resina o gomma per fissare all'essenza l'aroma che, in caso contrario, rapidissimamente svanisce e si perde.

8 Tra i profumi il piú semplice e, verisimilmente, il primo ad essere inventato, fu quello ricavato dal muschio e dall'olio di balano, dei quali abbiamo parlato in precedenza[1]; in seguito il profu-

ra di cosmetici e di profumi, nonché in tintoria. La *cypros* è diffusamente descritta a XII.109 (cfr., ivi, la nota 1).

[12] Sulla composizione del *mendesium* e del *metopium* (citato anche in XII.123) cfr. par. 8, nota 2.

6. [1] Scarse le notizie su di esso. Anche Ateneo (XV 688) lo cita, in un contesto del tutto simile a quello di Plinio, senza precisarne la composizione. Alcuni lo ritengono semplicemente un olio dato ai vincitori dei giochi panatenaici, piú che un particolare genere di profumo.

[2] Il nome latino di questo profumo, *pardalium*, altrimenti non attestato, sembra da fare risalire a quello della pantera (in greco *párdalis*), animale che, a detta di Plinio (cfr. VIII.62), era ritenuto emanare un odore gradevole.

[3] Città della Cilicia: cfr. V.91-92.

[4] Per la ricetta cfr. Dioscoride I 63. Ulteriori informazioni anche in Plinio XXI.128-29 e XXIII.94.

7. [1] Dopo avere sommariamente elencato i luoghi piú rinomati per la produzione di profumi, Plinio passa a trattare delle singole ricette di questi ultimi, premettendo un paragrafo di carattere generale, la cui fonte è Teofrasto, *Odores* 14 sgg. e 31.

[2] Cioè, rispettivamente, *stymmata* e *hedysmata*; il primo termine, derivato dal greco *stýmma*, è da connettere col verbo *stýpho*, «restringo», mentre il secondo con *hedýno*, «rendo piacevole».

[3] Minerale di lucentezza adamantina e di colore rosso, del quale Plinio tratta dettagliatamente a XXXIII.115-17; veniva impiegato anche in pittura e in medicina.

[4] L'ancusa è la cosiddetta «alcanna spuria», un suffrutice di piccole dimensioni (*Alkanna tinctoria*), con foglie piuttosto strette e fiori rosso-azzurrognoli. Dalla corteccia della radice si estrae un colorante rosso-viola, usato ancora oggi per tingere stoffe e prodotti alimentari.

8. [1] Nel libro XII, dove sono menzionati anche molti dei prodotti che seguono (muschio: parr. 108 e 132; olio di balano: par. 100; agresto: par. 130; cardamomo: par. 50;

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

balanino, resina, murra, magisque etiamnum metopium. Oleum hoc est amygdalis amaris expressum in Aegypto, cui addidere omphacium, cardamomum, iuncum, calamum, mel, vinum, murram,
9 semen balsami, galbanum, resinam terebinthinam. E vilissimis quidem hodieque est – ob id creditum et id e vetustissimis esse – quod constat oleo myrteo, calamo, cupresso, cypro, lentisco, mali granati cortice. Sed divulgata maxime unguenta crediderim rosa, quae plurima ubique gignitur. Itaque simplicissima rhodini mixtura diu fuit additis omphacio, flore rosae, crocino, cinnabari, calamo, mel-
10 le, iunco, salis flore aut anchusa, vino. Similis ratio et in crocino additis cinnabari, anchusa, vino. Similis et in sampsuchino admixtis omphacio, calamo. Optimum hoc in Cypro, Mytilenis, ubi plurima sampsuchus. Miscentur et viliora genera olei e myrto, lauru, quibus additur sampsuchum, lilium, faenum Graecum, murra, casia,
11 nardum, iuncus, cinnamomum. E malis quoque cotoneis et strutheis fit oleum, ut dicemus, melinum, quod in unguenta transit admixtis omphacio, cyprino, sesamino, balsamo, iunco, casia, habrotono. Susinum tenuissimum omnium est; constat ex liliis, balani-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mo di Mende si arricchí di olio di balano, di resina, di mirra, mentre ancora piú complessa è, ai giorni nostri, la ricetta del metopio[2]. Questo è un olio estratto, in Egitto, da mandorle amare, al quale sono stati addizionati agresto, cardamomo, giunco profumato, calamo aromatico, miele, vino, mirra, seme di balsamo, galbano e resina di terebinto[3].

9 Tra i profumi attualmente piú comuni – e perciò anch'esso ritenuto tra i piú antichi – c'è quello costituito da olio di mirto, da calamo aromatico, cipresso, henna, lentischio e scorza di melagrana. Ma io sarei incline a credere che i profumi piú diffusi siano quelli estratti dalla rosa, che cresce ovunque in abbondanza. Questo è il motivo per cui fu per lungo tempo semplicissima la ricetta del rodino[1], che richiede aggiunte di agresto, petali di rosa, olio di zafferano, cinabro, calamo aromatico, miele, giunco profumato, fiore di sale[2] o ancusa, vino.

10 Simile è la formula del profumo di zafferano[1], cui si aggiungono cinabro, ancusa e vino, nonché quella del profumo di maggiorana, cui si addizionano agresto e calamo aromatico. Il migliore si produce a Cipro e a Mitilene[2], dove la maggiorana è molto abbondante. Vengono preparate anche essenze profumate piú scadenti a base di mirto e di alloro, con aggiunte di maggiorana, giglio, fiengreco[3], mirra, cannella, nardo, giunco profumato, cinnamomo[4].

11 Anche dalle mele cotogne e dagli *struthia*[1] si ricava, come diremo, un olio, il melino[2], che diventa un profumo se si aggiungono agresto, olio di henna, olio di sesamo, balsamo, giunco profumato, cannella, abrotano[3]. Tra tutti i profumi il piú fluido è quello di gigli[4]; si compone di gigli, olio di balano, calamo aromatico, miele,

giunco e calamo aromatico: parr. 104-6; mirra: parr. 66-71; balsamo: parr. 111-13; galbano: par. 126).

[2] La pianta base era quella detta in greco *métopon*, sinonimo di galbano. Cfr. Dioscoride III 83.

[3] Sul terebinto cfr. par. 54 e nota 1.

9. [1] Il *rhodinum* non è altro che il profumo di rose; cfr. anche XV.30.

[2] Del fiore di sale Plinio tratta diffusamente nel libro XXXI (90-92); si tratta di una sostanza umida, di colore zafferano o rosso e di odore sgradevole, presente in grande quantità in Egitto e da identificare con tutta probabilità col carbonato di sodio o soda. Veniva impiegato in profumeria come colorante (cfr. Dioscoride V 12).

10. [1] Plinio tornerà a parlare di questo profumo a XXI.163.

[2] Capoluogo dell'isola di Lesbo; cfr. V.139.

[3] Per il fiengreco cfr. par. 13, nota 1.

[4] Tutte queste piante sono state nominate e descritte nel libro XII.

11. [1] Per queste e altre varietà di *mala* cfr. XV.38 sgg.

[2] Cfr. XXIII.103.

[3] L'abrotano è un suffrutice, tipico dell'Europa meridionale, la cui sommità è usata ancor oggi nella medicina popolare. Viene citato piú volte da Plinio, che lo descrive dettagliatamente a XXI.59-61.

[4] Il nome *susinum* deriva dal greco *soúsinon* (sc. *élaion*, «olio»), aggettivo coniato su

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

12 no, calamo, melle, cinnamo, croco, murra; et item cyprinum ex cypro et omphacio et cardamomo, calamo, aspalatho, habrotono; aliqui et cyperum addunt et murram et panacem. Hoc optimum Sidone, mox Aegypto. Si non addatur sesaminum oleum, durat et qua-
13 driennio; excitatur cinnamomo. Telinum fit ex oleo recenti, cypiro, calamo, meliloto, faeno Graeco, melle, maro, amaraco. Hoc multo erat celeberrimum Menandri poetae comici aetate; postea successit propter gloriam appellatum megalium, ex oleo balanino, calamo, iunco, xylobalsamo, casia, resina. Huius proprietas ut ventiletur in coquendo, donec desinat olere; rursus refrigeratum odo-
14 rem suum capit. Singuli quoque suci nobilia unguenta faciunt: in primis malobathrum, postea iris Illyrica et Cyzicena amaracus, herbarum utraque. Vel pauca his et alia alii miscent; qui plurima, al-
15 terutri mel, salis florem, omphacium, agni folia, panacem. Exter-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

12 cinnamo, zafferano, mirra[5]; parimenti fluido è il profumo di henna, che richiede henna, agresto e cardamomo, nonché calamo aromatico, aspalato[1] e abrotano; alcuni vi aggiungono anche cipero, mirra e panacea[2]. Il migliore è quello di Sidone[3], poi quello d'Egitto. Se non si addiziona olio di sesamo, esso si conserva anche per quattro anni; si rinforza col cinnamomo[4].

13 Il telino[1] si fa con olio fresco, cipero, calamo aromatico, meliloto[2], fiengreco, miele, maro[3], maggiorana. Esso era il profumo di gran lunga piú in voga ai tempi del poeta comico Menandro[4]; piú tardi il suo posto passò al *megalium*[5], cosí chiamato in virtú della sua fama, composto da olio di balano, calamo aromatico, giunco profumato, xilobalsamo[6], cannella, resina. Una sua peculiarità consiste nel fatto che, durante la cottura, gli si deve fare vento fino a quando cessa di emanare odore; raffreddatosi, torna a prendere il suo particolare aroma.

14 Anche essenze prive di ulteriori aggiunte costituiscono di per sé eccellenti profumi: in primo luogo quella di malobatro[1], poi quelle di iris dell'Illirico e di maggiorana di Cizico, entrambe estratte da erbe. A queste alcuni aggiungono anche altri ingredienti, chi uno, chi un altro, ma in misura esigua; al massimo mischiano all'una o all'altra delle due miele, fiore di sale, agresto, foglie di agnocasto[2], panacea.

*soûsos*, uno dei due termini con cui si indicava il giglio (l'altro era *leírion*). *Soûsos* a sua volta deriva dall'arabo *shūshan*.

[5] Tutte queste piante sono state descritte nel libro XII.

12. [1] È un arbusto spinoso descritto a XII.110.

[2] Del cipero si parla a XII.42, della mirra a XII.66-71, della panacea a XII.127.

[3] Città costiera della Fenicia, oggi Saidâ, rinomata anche per le sue fabbriche di vetro; cfr. V.76.

[4] Per il cinnamomo cfr. XII.85-95.

13. [1] *Telinum* è il neutro dell'aggettivo derivato da *telis* (greco *têlis*), sinonimo di *fenum graecum*; si tratta di un'erba delle Leguminose papilionacee, la *Trigonella fenum graecum*, con fiori biancogiallastri e legumi lunghi circa 10 cm, contenenti ciascuno una quindicina di semi giallastri dall'odore persistente. I Latini lo consideravano un ottimo foraggio (cfr. Catone 27 e Columella XI 10.33).

[2] Del meliloto si parla diffusamente nel libro XXI. Si tratta di una pianta delle Leguminose papilionacee, con fiori piccoli addensati in racemi e legumi contenenti uno o piú semi. Se ne ricava la cumarina, che dà sapore amarognolo e viene usata in profumeria come fissativo.

[3] Il *marum* (o *maron*), trascrizione del greco *mâron*, è descritto in XII.111 (corrisponde probabilmente all'*Origanum sipyleum*).

[4] Commediografo ateniese, nato nel 342 e morto intorno al 290 a. C.; autore di una serie nutrita di commedie, che le scoperte papiracee ci hanno solo in parte restituito, imitate da Plauto e Terenzio.

[5] Cfr. par. 4, nota 1.

[6] Cfr. XII.118.

14. [1] Per il malobatro cfr. XII.129 e nota.

[2] Si tratta della *Vitex agnuscastus*, della famiglia delle Verbenacee, un arbusto con foglie opposte, fiori minuscoli e violacei e frutti di piccole dimensioni, con un aroma intenso. Gli si attribuivano proprietà anafrodisiache, tanto che le donne ateniesi usavano cospargerne

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

na omnia et prodigiosa cinnamomino pretia: adicitur cinnamo balaninum oleum, xylobalsamum, calamus, iunci, balsami semina, murra, mel odoratum. Unguentorum hoc crassissimum. Pretia ei a ⁂ XXXV ad ⁂ CCC. Nardinum sive foliatum constat omphacio aut
16 balanino, iunco, costo, nardo, amomo, murra, balsamo. In hoc genere conveniet meminisse herbarum, quae nardum Indicum imitarentur, species VIIII a nobis esse dictas: tanta materia adulterandi est. Omnia autem acutiora fiunt costo, amomo, quae maxime nares feriunt, crassiora murra suavioraque, medicinae autem utiliora croco, acerrima per se amomo; hoc et capitis dolores facit. Quidam satis habent adspergere quae sunt pretiosissima ceteris decoctis,
17 inpendio parcentes, sed non est eadem vis nisi una decoctis. Murra et per se unguentum facit sine oleo, stacte dumtaxat, alioqui nimiam amaritudinem adfert. Cyprino viride fit, susino unguinosum, Mendesio nigrum, rhodino candidum, murra pallidum. Haec sunt antiquae inventionis genera et postea officinarum furta.

Nunc dicetur cumulus ipse deliciarum et summa auctoritas rei.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

15 Il profumo di cinnamomo contiene solamente prodotti esotici ed ha prezzi elevatissimi: al cinnamo si aggiungono olio di balano, xilobalsamo, calamo aromatico, semi di giunco profumato e di balsamo, mirra[1], miele profumato; è il piú denso tra tutti i profumi. Il suo prezzo varia da 35 a 300 denari[2]. Il profumo di nardo o *foliatum*[3] si compone di agresto o di olio di balano, di giunco profumato, di costo[4], di nardo, di amomo, di mirra e di balsamo.

16 A proposito di questo genere di piante balsamiche converrà ricordare che abbiamo menzionato nove specie di erbe che somigliano al nardo indiano[1]: che abbondante materiale per adulterazioni! Tutti i profumi, del resto, diventano piú penetranti con aggiunte di costo e di amomo, che colpiscono assai violentemente l'olfatto, piú consistenti e piú soavi con aggiunte di mirra, mentre se si addiziona zafferano aumenta la loro utilità in medicina; diventano, infine, estremamente penetranti di per sé tramite l'aggiunta di amomo, che produce persino dolori di capo. Alcuni profumieri si accontentano di spruzzare gli ingredienti piú preziosi sugli altri già fatti bollire, risparmiando cosí sulle spese; il profumo, però, non raggiunge la medesima intensità, se non si fanno bollire i vari ingredienti tutti assieme[2].

17 Anche la mirra, da sola e senza olio, costituisce un profumo, purché si tratti della mirra *stacte*[1], perché altrimenti apporta una nota troppo amara. Con l'olio di henna un profumo diventa verde, con quello di gigli untuoso, con l'essenza di Mende nero, con il rodino bianco, con la mirra pallido.

Questi sono i tipi di profumo di invenzione antica e le adulterazioni di laboratorio compiute in epoca posteriore.

Ora parleremo di quello che è il vero e proprio colmo della mollezza e gode del piú alto pregio.

i loro letti quando, alle Tesmoforie, dovevano osservare un periodo di castità (donde l'appellativo di «casto»). Cfr. XXIV.59 e Dioscoride I 103.

15. [1] Ingredienti che Plinio nomina e descrive nel libro XII.
[2] Il computo di Plinio è da intendersi calcolato in rapporto ad una libbra di peso.
[3] Il nome deriva dal fatto che esso era estratto dalle foglie del nardo. Era uno dei profumi piú cari in assoluto, tanto che in un passo di Marziale (XI 27.9) e in uno di Giovenale (6.465) lo si annovera tra i prodotti per donna piú dispendiosi. Per il nardo e le sue caratteristiche cfr. XII.42-46.
[4] Per il costo cfr. XII.41 e nota 1.

16. [1] Cfr. XII.42-43.
[2] Tale espediente consentiva di risparmiare sulle dosi degli ingredienti piú preziosi, evitandone il consumo dovuto alla cottura.

17. [1] Su questo tipo di mirra, che stilla spontaneamente dall'albero omonimo (*stacté* in greco significa «stillante»), cfr. XII.68. Per il suo prezzo cfr. XII.70.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

18 Ergo regale unguentum, appellatum quoniam Parthorum regibus ita temperatur, constat myrobalano, costo, amomo, cinnamo comaco, cardamomo, nardi spica, maro, murra, casia, styrace, ladano, opobalsamo, calamo iuncoque Syriis, oenanthe, malobathro, serichato, cypro, aspalatho, panace, croco, cypiro, amaraco, loto, melle, vino. Nihilque eius rei causa in Italia victrice omnium, in Europa vero tota praeter irim Illyricam et nardum Gallicum gignitur. Nam vinum et rosa et myrti folia oleumque communia fere omnium terrarum intellegantur.

19 (3) Siccis odoribus constant quae diapasmata vocantur. Nam faecem unguenti magma appellant. Inter omnes potentissimus odor quisquis novissime additur. Unguenta optime servantur in alabastris, odores in oleo, quod diuturnitati eorum tanto utilius quanto pinguius, ut ex amygdalis. Et ipsa unguenta vetustate meliora. Sol inimicus iis, quam ob rem in umbra conduntur plumbeis vasis. Experimentum eorum inversa manu capitur, ne carnosae partis calor vitiet.

20 (4) Haec est materia luxus e cunctis maxime supervacui. Margaritae enim gemmaeque ad heredem tamen transeunt, vestes pro-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

18 Si tratta dunque del profumo «regale»[1], cosí chiamato perché preparato nel modo che segue per i re dei Parti[2]; si compone di mirobalano, costo, amomo, cinnamo comaco, cardamomo, spiga di nardo, maro, mirra, cannella, storace, ladano, opobalsamo, calamo aromatico e giunco profumato di Siria, enante, malobatro, sericato, henna, aspalato, panacea, zafferano, cipero, maggiorana, loto, miele, vino[3]. Nessuno degli ingredienti che concorrono alla sua formazione si produce in Italia, che pure è la vincitrice di tutte le genti[4], e nessuno invero nell'intera Europa, fatta eccezione per l'iris dell'Illirico e il nardo di Gallia[5]. Infatti il vino, le rose, le foglie di mirto e l'olio si possono ritenere diffusi un po' dappertutto.

19 (3) I profumi definiti «diapasmati»[1] si compongono di polveri aromatiche. La morchia del profumo si chiama infatti magma[2]. Tra tutti gli aromi, prevale quello che si aggiunge per ultimo. I profumi si conservano al meglio in vasetti di alabastro[3], le essenze in olio, che sarà tanto piú utile per la loro durata quanto piú sarà grasso, come quello di mandorle. Anche i profumi migliorano con l'invecchiamento. Il sole li danneggia; questo è il motivo per cui vengono conservati all'ombra, in vasi di piombo[4]. Se ne verifica la qualità ponendoli sul dorso della mano, per evitare che il calore della palma li alteri.

20 (4) Questa è la materia di un lusso che tra tutti è il piú vano. Infatti le perle e le gemme per lo meno passano agli eredi, le ve-

18. [1] Lo si trova citato anche in Ateneo (XV 690), in un elenco di versi riguardanti profumi famosi.

[2] Antico popolo iranico, originario di una regione sita tra la Media e la Battriana, nell'attuale Iran settentrionale. I Parti rappresentarono una continua minaccia per i Romani, che li combatterono subendo talora gravi sconfitte. Furono soppiantati nel 227 d. C. dalla dinastia sassanide.

[3] La maggior parte di questi ingredienti è citata nel corso del libro XII; in particolare per il cinnamo comaco cfr. par. 135, per il ladano cfr. parr. 73-76, per l'opobalsamo par. 116, per il sericato par. 99, per l'henna e l'aspalato parr. 107-11.

[4] Pare di cogliere il rammarico di Plinio per l'emorragia finanziaria causata a Roma e all'Italia dall'importazione forzata di tali prodotti: 50 000 000 di sesterzi all'anno per il solo commercio con l'India (cfr. VI.101) e altri 50 000 000 per quello con i Seri (Cinesi) e l'Arabia (cfr. XII.84). Sull'argomento cfr. J. Innes Miller, *Roma e la via delle spezie*, trad. it. Torino 1974, pp. 215-39.

[5] Per il nardo gallico cfr. XII.45-47 e nota relativa.

19. [1] *Diápasma* è termine greco derivato dal verbo *diapásso* (letteralmente «spargo»). Si tratta di profumo in polvere, a volte compresso in pastiglie, usato anche per combattere l'alito cattivo. Cfr. Teofrasto, *Odores* 8 e Dioscoride I 7. Marziale (I 87) ne mette in dubbio l'efficacia.

[2] Dal greco *mágma*, che ha la stessa radice del verbo *másso*, «impasto». Si tratta in genere di una sostanza densa e viscosa.

[3] Teofrasto spiega (cfr. *Odores* 41) che l'alabastro non lascia evaporare i profumi né penetrare all'interno dei recipienti altri odori.

[4] Per questa funzione il piombo ha gli stessi pregi dell'alabastro (cfr. ancora Teofrasto, *ibid.*).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

rogant tempus: unguenta ilico expirant ac suis moriuntur horis. Summa commendatio eorum ut transeunte femina odor invitet etiam aliud agentis. Exceduntque quadringenos denarios librae: tanti emitur voluptas aliena; etenim odorem qui gerit, ipse non
21 sentit. Si tamen et haec aliqua differentia signanda sunt, in M. Ciceronis monumentis invenitur unguenta gratiora quae terram quam quae crocum sapiant, quando etiam corruptissimo in genere magis tamen iuvat quaedam ipsius vitii severitas. Sed quosdam crassitudo maxime delectat, spissum appellantes, linique iam, non solum
22 perfundi, gaudent. Vidimus etiam vestigia pedum tingui, quod monstrasse M. Othonem Neroni principi ferebant, quaeso ut qualiter sentiretur iuvaretque ab ea parte corporis? Nec non aliquem e privatis audivimus iussisse spargi parietes balnearum unguento atque Gaium principem solia temperari ac, ne principale videatur
23 hoc bonum, et postea quendam e servis Neronis. Maxime tamen mirum est hanc gratiam penetrasse et in castra; aquilae certe ac signa, pulverulenta illa et cuspidibus horrida, unguuntur festis diebus, utinamque dicere possemus quis primus instituisset! Ita est nimirum: hac mercede corruptae orbem terrarum devicere aqui-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sti durano nel tempo: i profumi si dissolvono istantaneamente e muoiono appena nati. Il loro massimo pregio consiste nel fatto che, quando passa una donna, la sua scia attira anche chi è affaccendato in tutt'altre cose. Il loro costo supera i quattrocento denari la libbra; ecco a quanto si compra il piacere altrui, visto che chi è profumato non si accorge di esserlo.

21 Se poi vogliamo segnalare anche in questo campo qualche particolarità, nelle opere di Marco Cicerone troviamo che i profumi che sanno di terra sono piú gradevoli di quelli che sanno di zafferano[1]; ciò prova come, anche in un contesto di massima depravazione, faccia piacere riscontrare una certa austerità del vizio stesso. Certuni, poi, ricercano soprattutto i profumi consistenti, che chiamano «spessi», e amano non solo cospargersene, ma addirit-
22 tura spalmarseli addosso. Abbiamo visto gente che si profumava persino le piante dei piedi, usanza che, secondo la tradizione, fu mostrata all'imperatore Nerone da Marco Otone[1]; domando, di grazia, come si potesse avvertire un profumo proveniente da quella parte del corpo e come si facesse a trarne piacere. Inoltre abbiamo sentito raccontare che un tale, un cittadino privato, aveva dato ordine di cospargere di profumo le pareti del bagno e che l'imperatore Gaio Caligola[2] faceva profumare le vasche da bagno, e ancora che in seguito, perché non sembrasse un privilegio da prin-
23 cipi, fece altrettanto anche uno degli schiavi di Nerone. Ciò che piú stupisce, però, è che questa mollezza sia penetrata anche all'interno dei campi militari; certo, le aquile e le insegne, polverose e irte con le loro punte di lancia, nei giorni di festa vengono cosparse di profumi[1] e magari potessimo dire chi per primo introdusse tale usanza! Una cosa è certa, comunque: corrotte da questa ricompensa le nostre aquile hanno sottomesso il mondo. Queste sono le giustificazioni che cerchiamo per i nostri vizi, affinché,

21. [1] Citazione leggermente inesatta, ripetuta da Plinio anche a XVII.38, dal *De oratore* (III 25.99), dove in realtà i codici hanno: . . . *et magis laudari quod ceram quam quod crocum olere videatur* («. . . e maggiormente essere lodato quello che sembri sapere di cera piuttosto che di zafferano»). Alcuni editori di Cicerone hanno corretto *ceram* in *terram* proprio sulla base dei due riferimenti pliniani, operazione legittimata anche da un passo di Teofrasto in cui la terra è considerata il piú profumato fra tutti gli elementi (*Odores* 1).

22. [1] Marco Salvio Otone, amico di Nerone e compagno delle sue dissolutezze prima di diventare, nel 69 d. C., per soli tre mesi, imperatore. Giovenale lo definisce, per la sua mollezza proverbiale, *mollis Otho*.

[2] Nato nel 12 d. C. ad Anzio, fu ucciso, dopo quattro anni di regno, in una congiura capeggiata dal tribuno Cassio Cherea, nel 41 d. C. Sulle sue dissolutezze cfr. Svetonio, *Caligula* 37.

23. [1] Si tratta forse di un modo per celebrare il culto dell'imperatore, cui le insegne militari erano associate.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

lae. Ista patrocinia quaerimus vitiis, ut per hoc ius sub casside unguenta sumantur.

24 (5) Quando id primum ad Romanos penetraverit, non facile dixerim. Certum est Antiocho rege Asiaque devictis, urbis anno DLXV, P. Licinium Crassum L. Iulium Caesarem censores edi-
25 xisse ne quis venderet unguenta exotica; sic enim appellavere. At Hercules iam quidam etiam in potus addunt, tantique est amaritudo, ut odore prodigo fruantur ex utraque parte corporis. L. Plotium, L. Planci bis consulis censorisque fratrem, proscriptum a triumviris in Salurnitana latebra unguenti odore proditum constat, quo dedecore tota absoluta proscriptio est; quis enim non merito iudicet perisse tales?

26 (6) Cetero terrarum omnium Aegyptus accommodatissima unguentis, ab ea Campania est copia rosae. Iudaea vero incluta est vel magis palmis, quarum natura nunc dicetur. Sunt quidem et in Europa vulgoque Italia, sed steriles. Ferunt in maritimis Hispaniae fructum, verum inmitem; dulcem in Africa, sed statim evanescen-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

grazie alla legittimazione da esse fornita, ci possiamo mettere il profumo sotto l'elmetto[2].

24 (5) Non saprei dire facilmente quando sia penetrato per la prima volta in Roma l'uso del profumo. Certo è che, debellati il re Antioco[1] e l'Asia, nell'anno 565 di Roma [189 a.C.], i censori Publio Licinio Crasso e Lucio Giulio Cesare[2] promulgarono un editto che vietava a chiunque di vendere profumi «esotici» (essi
25 infatti li chiamarono cosí)[3]. Eppure qualcuno oramai, per Ercole, li mischia anche alle bevande[1], e il loro aspro aroma è tenuto in cosí grande considerazione che il corpo trae piacere dall'abbondante odore sia all'interno che all'esterno. Si sa che Lucio Plozio, fratello di Lucio Planco due volte console e censore, proscritto dai triumviri, fu tradito, nel nascondiglio di Salerno, dall'aroma del suo profumo[2], particolare ignominioso che fu sufficiente ad assolvere l'intera proscrizione: chi infatti potrebbe ritenere ingiusta la morte di simili individui?

26 (6) Fra tutti i paesi, l'Egitto è il piú idoneo alla produzione di profumi; segue la Campania per l'abbondanza di rose. La Giudea, invece, è famosa piú che altro per le palme, delle quali saranno ora descritte le caratteristiche[1]. Ne esistono effettivamente anche in Europa e un po' dappertutto in Italia, ma sono sterili; quelle delle coste della Spagna dànno frutti, che però rimangono acerbi;
27 in Africa i frutti sono dolci, ma perdono subito il sapore[2]. In

[2] Tipica ironia pliniana; lo scopo è quello di introdurre il cenno moralistico che segue.

24. [1] Antioco III il Grande, re di Siria, nato nel 242 a. C., regnò dal 223 al 187. Entrato in Grecia nel 192 atteggiandosi a paladino delle libertà minacciate dai Romani, fu sconfitto da questi ultimi alle Termopili nel 191 e ancora, rifugiatosi in Asia, presso Magnesia sul Sipilo nel 190. Con la pace di Apamea (188) dovette cedere ai vincitori tutti i suoi possedimenti fino al monte Tauro, nonché una forte somma di denaro.

[2] Publio Licinio Crasso e Lucio Giulio Cesare furono in realtà i censori dell'anno 89 a. C., come lo stesso Plinio afferma a XIV.95. Errori di questo genere non sono infrequenti nella *Naturalis historia* e nascono probabilmente dalla fretta della compilazione.

[3] Il termine «esotico» detto di un unguento profumato è già in Plauto (cfr. *Mostellaria* 42).

25. [1] Era procedimento comune aggiungere la mirra al vino: cfr. Teofrasto, *Odores* 32 e Plinio XIV.92-93.

[2] L'aneddoto è ricordato anche da Valerio Massimo (VI 8.5). Munazio Planco fu console ordinario nel 42 a. C. e censore nel 22 a. C. Di un suo secondo consolato (*suffectus* nel 36 a. C.?) non esistono altre attestazioni, tranne una notizia di Solino (46.3), peraltro derivante direttamente da questo passo pliniano.

26. [1] Con la consueta disinvoltura Plinio passa dalla trattazione dei profumi a quella delle palme, sfruttando la comunanza geografica delle due produzioni, entrambe proprie di paesi esotici.

[2] Plinio sta parlando, evidentemente, della palma da datteri (*Phoenix dactylifera*), tipica delle zone aride subtropicali e con clima uniformemente caldo e assai secco, poiché altrove non trova le condizioni climatiche adatte per portare a maturazione i suoi frutti (cfr. Teofrasto III 3.5).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

27 tem. Contra in oriente ex iis vina gentiumque aliquis panis, plurimis vero etiam quadrupedum cibus; quam ob rem iure dicentur externae. Nulla est in Italia sponte genita nec in alia parte terrarum
28 nisi in calida, frugifera vero nusquam nisi in fervida. (7) Gignitur levi sabulosaque terra, maiore in parte et nitrosa. Gaudet riguis totoque anno bibere, cum amet sitientia. Fimo quidam etiam laedi putant, Assyriorum pars aliqua, si non rivis misceat. Genera earum plura, et prima fruticem non excedentia sterilem hunc – aliubi et ipsum fertilem – brevisque rami, orbe foliosum. Tectorii vi-
29 cem hic parietibus plerisque in locis praestat contra aspergines. Est et procerioribus silva arbore ex ipsa, foliorum aculeo fruticante circa totas pectinatim. Quas silvestres intellegi necesse est, incerta tamen libidine etiam mitioribus se miscent. Reliquae, teretes atque procerae, densis gradatisque corticum pollicibus aut orbibus faciles ad scandendum orientis se populis praebent, vitilem sibi arborique indutis circulum mira pernicitate cum homine subeuntem.
30 Coma omnis in cacumine et pomum est, non inter folia hoc, ut in ceteris, sed suis inter ramos palmitibus racemosum, utraque natu-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Oriente, invece, se ne fa vino[1] e, presso alcune popolazioni, una sorta di pane[2]; moltissimi, poi, li utilizzano come cibo per il bestiame. Questo è il motivo per cui a buon diritto le palme saranno definite esotiche; non nasce mai spontaneamente in Italia né in nessun'altra parte del mondo, fatta eccezione per le zone calde; quanto poi a quelle fruttifere, non se ne trovano se non nelle zone torride.

28 (7) La palma nasce in terreni magri e sabbiosi, per la maggior parte anche nitrosi; ama le irrigazioni e abbeverarsi durante tutto l'anno, sebbene prediliga i luoghi aridi[1]. Si ritiene che il concime addirittura la danneggi; gli abitanti di una regione dell'Assiria ritengono che ciò accada se non lo si stempera in acqua corrente. Ne esistono numerose specie, in primo luogo quelle che non superano le dimensioni di un arbusto[2]; un arbusto sterile, sebbene qua e là anch'esso produca frutti, con rami corti e un abbondante fogliame a corona. In moltissime zone quest'ultimo assicura alle pareti una
29 sorta di rivestimento protettivo contro l'umidità. Esistono anche delle palme piú alte, formanti fitte macchie, dato che dal loro stesso tronco germogliano foglie puntute che si dispongono tutt'intorno in forma di denti di pettine[1]. Queste si devono considerare palme selvatiche anche se, in preda ad una passione capricciosa, si accoppiano anche con quelle domestiche. Le altre, ben tornite e alte, con cortecce costellate di nodi o di anelli in successione serrata e disposti a guisa di gradini[2], offrono agli Orientali la possibilità di una facile arrampicata; costoro fanno passare attorno al proprio corpo e al tronco un cerchio di vimini, il quale sale assieme all'uo-
30 mo che lo porta con una rapidità straordinaria[3]. Tutto il fogliame è concentrato sulla sommità insieme ai frutti[1]; questi tuttavia non si trovano tra le foglie, come in tutti gli altri alberi, ma tra i rami, e pendono a grappoli da propri tralci, assommando in sé le caratteristiche strutturali dell'uva e quelle degli altri frutti. Le foglie,

27. [1] Cfr. par. 44.
[2] Cfr. par. 47.

28. [1] Cfr. Teofrasto II 6.
[2] Si tratta della cosiddetta palma di San Pietro (*Chamaerops humilis*), detta anche «palma nana» o «palma da scope» (le foglie infatti vengono usate per fare scope e lavori da intreccio). Ha frutti rossicci con polpa fibrosa, contenenti un grosso seme con albume corneo. Cresce spontaneamente anche nell'Europa meridionale.

29. [1] L'oscurità della frase d'esordio è dovuta alla dubbia situazione testuale. Due manoscritti hanno la lezione *est et procerioribus silva*, gli altri *est procerioribus silvae*, che non dà senso.
[2] Si tratta dei resti delle vecchie foglie.
[3] Sistema usato ancora oggi dai raccoglitori di datteri; consente anche, in fase di raccolta, di mantenere il corpo legato al tronco e di avere le mani libere.

30. [1] Teofrasto (I 14.2) precisa che «tutta la sua forza vitale risiede sulla sommità».



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ra uvae atque pomi. Folia, cultrato mucrone lateribus in sese bifida, tabellas primum demonstravere geminas, nunc ad funes viti-
31 liumque nexus et capitum levia umbracula finduntur. Arboribus, immo potius omnibus quae terra gignat herbisque etiam, utrumque esse sexum diligentissimi naturae tradunt, quod in plenum satis sit dixisse hoc in loco, nullis tamen arboribus manifestius. Mas palmite floret, femina citra florem germinat tantum spicae modo. Utrisque autem prima nascitur pomi caro, postea lignum intus, hoc est semen eius. Argumentum quod parvae sine hoc reperiuntur in
32 eodem palmite. Est autem oblongum, non ut olivis orbiculatum, praeterea caesum a dorso pulvinata fissura et in alvo media plerisque umbilicatum. Inde primum spargitur radix. Seritur autem pronum et bina iuxta composita semina superque totidem; quoniam
33 infirma e singulis planta est, quaternae coalescunt. Multis candidisque lignum hoc a carnibus discernitur tunicis, aliis corpori adhaerentibus, laxeque distans tantum cacuminis filo adhaeret. Caro maturescit anno. Quibusdam tamen in locis, ut in Cypro, quamquam ad maturitatem non perveniat, grato sapore dulcis est. Folium ibi latius, fructus quam reliquis rotundior nec ut devoretur corpus, ve-
34 rum ut expuatur suco modo expresso. Et in Arabia languide dul-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

con la punta a forma di coltello e sui lati divise in due parti che si ripiegano su se stesse, fornirono in passato l'originaria idea delle doppie tavolette per scrivere[2]; attualmente vengono scomposte per farne funi, oggetti di vimini e leggeri copricapo per il sole[3].

31 I naturalisti piú scrupolosi affermano che negli alberi, anzi, meglio, in tutte le cose generate dalla terra, erbe comprese, si riscontrano i due sessi[1], cosa che, a questo punto, sia sufficiente aver enunciato in termini generali, quantunque non vi sia pianta in cui ciò si riveli piú manifestamente che nella palma. Il maschio mette i fiori sui rami, la femmina, senza arrivare al fiore, produce soltanto dei germogli disposti a spiga. In entrambi, comunque, del frutto si forma prima la polpa, poi, all'interno, il nocciolo legnoso, che è il seme dell'albero: ne è prova il fatto che, su un medesi-
32 mo ramo, si trovano piccoli frutti privi di nocciolo. Quest'ultimo è oblungo e non arrotondato come quello delle olive; inoltre, sul dorso, è solcato da una fessura dai bordi rigonfi e, nella maggior parte dei casi, a metà della parte ventrale, ha una sorta di ombelico, da dove comincia a svilupparsi la radice. Lo si pianta con la parte ventrale in basso e i semi vengono disposti a coppie, l'uno accanto all'altro, e se ne mettono sopra altrettanti alla stessa maniera; questo perché una pianticella nata da un seme isolato è de-
33 bole, mentre quattro assieme si rafforzano a vicenda[1]. Questo nocciolo legnoso è separato dalla polpa da una quantità di membrane bianche – mentre altre ad essa aderiscono, e vi è un vasto spazio libero tra polpa e nocciolo, che ad essa è attaccato solo tramite un filamento posto sulla sua sommità. La polpa matura nel giro di un anno. Tuttavia in certe zone, per esempio a Cipro[1], sebbene essa non giunga a maturazione, ha un sapore gradevolmente dolce. Là le foglie sono piú larghe e i frutti piú rotondi che altrove, la polpa
34 non è da mangiare ma si sputa dopo averla solo succhiata. Si dice

[2] Spesso due o piú tavolette cerate venivano unite in modo da formare una sorta di primitivo quaderno.

[3] Se ne facevano anche sandali (cfr. Apuleio, *Metamorphoses* II 28).

31. [1] Plinio e le sue fonti non avevano evidentemente ben chiaro il problema del sesso delle piante, né in particolare il fatto che il fenomeno del dioicismo è limitato ad alcune specie vegetali e non investe certo «tutte le cose generate dalla terra». Per quanto concerne le palme, tuttavia, Plinio ha ragione, poiché nella stragrande maggioranza dei casi esse presentano tale fenomeno. C'è da dire che spesso gli antichi giudicavano il sesso di una pianta piú in base alla conformazione e alla robustezza che a vere e proprie prove scientifiche.

32. [1] Le informazioni su questa tecnica sono da Plinio dedotte quasi letteralmente da Teofrasto II 6.1 sgg.

33. [1] A proposito dei datteri di Cipro Plinio non tiene conto di un'affermazione di Teofrasto (cfr. II 6.7-8), che parla di due qualità ben distinte.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ces traduntur esse palmae, quamquam Iuba apud Scenitas Arabas praefert omnibus saporibus quam vocant dablan. Cetero sine maribus non gignere feminas sponte edito nemore confirmant circaque
35 singulos plures nutare in eum pronas blandioribus comis. Illum erectis hispidum adflatu visuque ipso et pulvere etiam reliquas maritare; huius arbore excisa viduvio sterilescere feminas. Adeoque est veneris intellectus, ut coitus etiam excogitatus sit ab homine, e maribus flore ac lanugine, interim vero tantum pulvere, insperso feminis.

36 (8) Seruntur autem palmae et trunco duum cubitorum longitudine, a cerebro ipso arboris fissuris diviso atque defosso. Et ab radice avulsae vitalis est satus et ramorum tenerrimis. In Assyria ipsa quoque arbor strata in solo umido tota radicatur, sed in frutices,
37 non in arborem. Ergo plantaria instituunt anniculasque transferunt et iterum bimas. Gaudent enim mutatione sedis, verna alibi, in Assyria autem circa canis ortus. Nec ferro attingunt ibi novellas, sed religant comas, ut in altitudinem exeant. Robustas deputant crassitudinis gratia, semipedales ramorum truncos relinquentes,
38 qui decisi alibi necant matrem. Diximus salsum ab iis solum diligi. Ergo, ubi non est tale, salem aspergunt, non radicibus, sed lon-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

che anche in Arabia i datteri siano dolciastri, benché Giuba[1] preferisca a tutti gli altri, in quanto a sapore, quello che si produce presso gli Arabi Sceniti[2], chiamato *dabla*[3]. Per il resto si sostiene che in un bosco di crescita naturale le palme femmine, prive di maschi, non procreano e che altrove ondeggiano in gran numero intorno ad ogni singolo maschio, piegando su di lui le carezzevoli
35 fronde. Quello, irto, drizza il suo fogliame e le feconda tutte, con le esalazioni, con la sua sola vista e anche con la sua polvere[1]; se lo si taglia, le femmine, ridotte in vedovanza, diventano sterili. A tal punto si spinge il loro senso dell'accoppiamento, che l'uomo ha anche escogitato un sistema di fecondazione, consistente nello spargere sulle femmine fiori, lanugine, talvolta persino soltanto polvere di palme di sesso maschile[2].

36 (8) Le palme si riproducono anche dal tronco, che viene tagliato per una lunghezza di due cubiti a partire dal cervello stesso della pianta e interrato dopo avergli praticato delle incisioni[1]. Si ha una semina fertile anche sfruttando la radice di una palma divelta e i rami piú teneri. In Assiria l'albero stesso, se adagiato su un terreno umido, mette radici in tutta la sua lunghezza, producendo
37 però arbusti e non esemplari di altezza normale. Si allestiscono pertanto dei vivai e si trapiantano le piccole piante all'età di un anno e poi di nuovo all'età di due. Amano infatti il cambiamento di dimora, che in certe zone si effettua in primavera, mentre in Assiria all'incirca al sorgere della Canicola[1]. Lí le piante novelle non si potano, ma se ne legano assieme le foglie, affinché si sviluppino in altezza. Quando si sono irrobustite, le potano per farle ingrossare, lasciando monconi di rami lunghi mezzo piede; se questi fossero tagliati in un altro punto, farebbero morire la pianta ma-
38 dre. Abbiamo già detto che le palme prediligono un terreno salato[1]. Perciò, dove non lo è, i coltivatori spargono del sale, non sul-

34. [1] *FGrHist* 275 F 66. Per Giuba cfr. XII.39, nota 2.
[2] Il nome Sceniti significa «che vivono sotto le tende»; si tratta infatti di nomadi dell'Arabia settentrionale; cfr. VI.143.
[3] Il termine non è attestato altrove. Da segnalare in arabo la forma dialettale *daqal* e quella classica *balah* per indicare il dattero. Si potrebbe anche pensare ad un errore di Plinio, o ad una errata trascrizione dei copisti.

35. [1] Plinio e gli antichi in genere possedevano solamente notizie vaghe e intuitive sul fenomeno dell'impollinazione.
[2] Per tali procedimenti cfr. Teofrasto II 8.4.

36. [1] Operazione descritta anche in Teofrasto II 6.2. Con *cerebrum* Plinio intende tradurre il greco *enképhalos*, che designa il midollo sulla cima della pianta: cfr. ancora Teofrasto II 6-7, nonché quanto segue al paragrafo 39.

37. [1] Cioè, a quanto dice lo stesso Plinio (II.123), «nel quindicesimo giorno prima delle calende di agosto» (18 luglio).

38. [1] Cfr. par. 28.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

gius paulo. Quaedam in Syria et Aegypto in binos se dividunt truncos, in Creta et in ternos, quaedamque et quinos. Ferunt statim in trimatu, in Cypro vero, Syria, Aegypto quadrimae, aliae quinquennes, altitudine hominis, nullo intus pomi ligno quamdiu sunt novellae, ob id spadonum accepto nomine.

39 (9) Genera earum multa. Sterilibus ad materias operumque lautiora utitur Assyria et tota Persis. Sunt et caeduae palmarum quoque silvae, rursus germinantes ab radice succisae. Dulcis medulla earum in cacumine, quod cerebrum appellant, exemptaque vivunt, quod non aliae. Vocantur autem chamaeropes, folio latiore ac molli ad vitilia utilissimae, copiosae in Creta, sed magis in Sicilia. E
40 palmis prunae vivaces ignisque lentus. Fructiferarum aliis brevius lignum in pomo, aliis longius, his mollius, illis durius, quibusdam osseum, limarum dente contra fascinantes religione politum. Aliud pluribus vestitum paucioribusve tunicis, aliud crassioribus tenuioribusve. Ita fiunt undequinquaginta genera, si quis omnium persequi velit nomina, etiam barbara, vinorumque ex iis differentias.
41 Clarissimae omnium, quas regias appellavere ob honorem, quoniam regibus tantum Persidis servarentur, Babylone natae uno in horto Bagou; ita vocant spadones, qui apud eos etiam regnavere.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

le radici, ma ad una certa distanza. Alcuni esemplari, in Siria e in Egitto, si dividono in due tronchi ciascuno, a Creta anche in tre, e certuni anche in cinque. Dànno frutti all'età di tre anni, ma a Cipro, in Siria e in Egitto all'età di quattro e alcune di cinque, allorché raggiungono l'altezza di un uomo; per tutto il tempo che sono novelle, all'interno dei datteri non ci sono noccioli, cosa che ha fatto loro assumere il nome di «eunuchi»[2].

39 (9) Esistono numerose specie di palme[1]. Quelle sterili sono usate in Assiria e nell'intera Persia come materiale da costruzione e per i lavori piú raffinati. Esistono anche boschi di palme cedue le quali, tagliate alla radice, germogliano di nuovo. Sulla sommità esse hanno un midollo dolce, chiamato «cervello»[2], tolto il quale, contrariamente alle altre, continuano a vivere. Sono invece chiamate *chamaeropes*[3] delle palme utilissime per lavori di vimini in virtú delle foglie piú larghe e flessibili; abbondano a Creta, ma ancora di piú in Sicilia. Dalle palme si ricava una carbonella che du-
40 ra a lungo e brucia lentamente. Per quanto riguarda quelle fruttifere, all'interno del dattero alcune hanno un nocciolo piú corto, altre piú lungo; in questo caso piú tenero, in quello piú duro; in certi esemplari è di consistenza ossea e i superstiziosi ne fanno uso contro il malocchio dopo averlo levigato con la lima. A seconda dei casi il nocciolo è rivestito da membrane piú o meno numerose e piú o meno consistenti. Si arriva cosí, se si vuole tenere conto di tutti i nomi, anche di quelli barbari[1], e delle differenti qualità di vino che da esse si producono, a quarantanove varietà[2].

41 I piú rinomati fra tutti i datteri sono quelli definiti, per il loro prestigio, «reali», poiché erano riservati esclusivamente ai re di Persia, provenienti da Babilonia ed unicamente dal giardino di Bagoa[1]; è questo il nome che i Persiani dànno agli eunuchi, i quali, presso di loro, sono arrivati anche a regnare. Quel giardino non

[2] Il latino *spado* deriva dal verbo greco *spáo*, «estraggo, strappo», con evidente riferimento all'asportazione dei testicoli negli eunuchi.

39. [1] Plinio continua a seguire, come fonte, Teofrasto (II 6.11).

[2] Cfr. par. 36, nota. È quello che noi chiamiamo «cavolo palmizio», cioè una sorta di ortaggio dato dalla gemma posta sulla sommità del fusto di varie palme. Si mangia crudo o cotto ed è molto apprezzato nelle regioni tropicali. Contrariamente a ciò che dice Plinio, la sua asportazione provoca la morte della pianta.

[3] Cfr. par. 28, nota 2. Il termine *chamaerops* deriva dal greco e significa «striscianti a terra», cioè «palme nane».

40. [1] Cioè di quelli che non fossero o romani o greci.

[2] Per i vini ricavati da datteri cfr. par. 44 e XIV.102.

41. [1] In Teofrasto (II 6-7) si parla di «Bagoa il Vecchio». Si ha notizia di un Bagoa cortigiano vissuto nel IV secolo a. C.; che fosse un tipico nome di eunuco ci è confermato da Ovidio, *Amores* II 2.1.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

42 Hortus ille numquam nisi dominantis in aula fuit. At in meridiano orbe praecipuam optinent nobilitatem syagri proximamque margarides. Hae breves, candidae, rotundae, acinis quam balanis similiores, quare et nomen a margaritis accepere. Una earum arbor in Chora esse traditur, una et syagrorum, mirumque de ea accepimus, cum phoenice ave, quae putatur ex huius palmae argumento nomen accepisse, intermori ac renasci ex se ipsa, eratque, cum pro-
43 derem, fertilis. Pomum ipsum grande, durum, horridum et a ceteris generibus distans sapore quodam ferinae in apris evidentissimo, quae causa nominis. Quarta auctoritas sandalidum a similitudine appellatarum. Iam in Aethiopiae fine quinque harum, qui plurimas, arbores tradunt, non raritate magis quam suavitate mirabiles.
44 Ab his caryotae maxime celebrantur, et cibo quidem, sed et suco uberrimae, ex quibus praecipua vina orienti, iniqua capiti, unde pomo nomen. Sed ut copia ibi atque fertilitas, ita nobilitas in Iudaea, nec in tota, sed Hiericunte maxime, quamquam laudatae et Archelaide et Phaselide atque Liviade, gentis eiusdem convallibus. Dos iis praecipua suco pingui lactentibus quodamque vini sapore
45 in melle praedulci. Sicciores ex hoc genere Nicolai, sed amplitudi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

42 ha mai fatto parte di altro se non dei possedimenti del re. Per quanto concerne, invece, le regioni piú meridionali, i datteri di maggior prestigio sono i *syagri*, seguiti dalle *margarides*[1]. Queste sono corte, bianche, arrotondate, piú simili ad acini che a ghiande, cosa che ha fatto loro prendere dalle perle anche il nome. Ne esiste, dicono, un solo albero nella regione di Cora[2], cosí come ne esiste uno solo di *syagri*; su di esso si sente raccontare un particolare prodigioso, cioè che morirebbe e rinascerebbe spontaneamente insieme con la fenice, l'uccello che si ritiene tragga il nome dal comportamento di questa palma[3]; quando io scrivevo era nel
43 periodo di fertilità. Il suo frutto è grosso, duro, ruvido, e si distingue dalle altre varietà per un certo sapore di selvatico che ritroviamo, nettissimo, nella carne di cinghiale; questa è la causa del suo nome. Il quarto posto in fatto di rinomanza spetta ai sandalidi, cosí chiamati per la loro forma a sandalo[1]. Dicono che in tutta l'Etiopia, ormai, esistano al massimo cinque palme che li producono, non piú ammirevoli per la loro rarità che per la gradevolezza dei loro frutti.

44 Dopo tali datteri vengono apprezzate moltissimo le *caryotae*[1], ricchissime – è vero – di polpa, ma anche di succo; da esse si ricavano i principali vini d'Oriente[2], che provocano il mal di capo; da ciò il nome del frutto. Ma come là sono numerose e ricche, è in Giudea che sono pregiate, e non in tutta, ma soprattutto a Gerico[3], sebbene siano apprezzate anche quelle dell'Archelaide, della Faselide e della Liviade, valli della stessa regione[4]. La loro qualità principale è che trasudano un succo denso e con un certo sapo-
45 re di vino in dolcissimo miele. Appartengono a questa varietà le

42. [1] I termini *syagri* e *margarides* sono greci e, per designare delle varietà di datteri, sono usati solo qui (in Dioscoride I 68 *sýagros* designa una specie di incenso). Al paragrafo successivo Plinio fornirà un'etimologia falsa di *sýagros* (in greco «cinghiale»), che andrà piuttosto riconnesso con l'omonimo promontorio arabo, l'attuale Ras Fartak, ad est di Aden; *margarides* è invece derivato da *margarita*, «perla», come dice lo stesso Plinio subito dopo.

[2] Si trova nel Basso Egitto, presso Alessandria; cfr. VI.212.

[3] La leggenda ha tratto origine con tutta probabilità dall'omonimia, in greco, tra il mitico uccello e la palma stessa (*phoînix*).

43. [1] La somiglianza, naturalmente, è con la suola; anche la Sardegna, per lo stesso motivo, anticamente veniva chiamata *Sandaliotis*; cfr. III.85.

44. [1] Dal greco *káryon*, «noce», mentre Plinio pensa erroneamente ad una derivazione da *kára*, «testa»; cfr. sotto e XV.87, nota 2, e 116, nota 2. Marziale (VIII 33.10-12) ci informa che datteri di questo tipo, rivestiti da una sottilissima lamina d'oro, venivano donati dai clienti poveri ai loro signori all'inizio dell'anno.

[2] Il vino di cui si parla non è il tipico vino di palma, ottenuto dalla fermentazione della linfa della pianta, ma una sorta di spremuta di datteri della quale tratta anche Erodoto (I 193).

[3] Capoluogo di una delle toparchie della Giudea (cfr. V.70).

[4] Valli di difficile identificazione, da non confondersi con le omonime località dell'Asia Minore.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nis praecipuae: quaterni cubitorum longitudinem efficiunt. Minus speciosae, sed sapore caryotarum sorores et ob hoc adelphides dictae proximam suavitatem habent, non tamen eandem. Tertium ex his genus patetae: nimio liquore abundant, rumpitque se pomi ip-
46 sius, etiam in sua matre, ebrietas, calcatis similis. Suum genus e sicciore turba dactylis, praelonga gracilitate curvatis interim; nam quos ex his honori deorum damus, chydaeos appellavit Iudaea gens
47 contumelia numinum insignis. In totum arentes Thebaidi atque Arabiae macroque corpore exiles, et adsiduo vapore torrente crustam verius quam cutem obducunt. In ipsa quidem Aethiopia friatur haec – tanta est siccitas – et farinae modo spissatur in panem. Gignitur autem in frutice ramis cubitalibus, folio latiore, pomo rotundo, sed maiore quam mali amplitudine; coïcas vocant. Triennio
48 maturescunt, semperque frutici pomum est subnascente alio. Thebaidis fructus extemplo in cados conditur cum sui ardoris anima. Ni ita fiat, celeriter expirat marcescitque non retostus furnis. E reliquo genere plebeiae videntur Syriae et quas tragemata appellant. Nam in alia parte Phoenices Ciliciaeque populari etiam nomine a

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

*caryotae* di Nicola[1], piú secche, ma di notevoli dimensioni: quattro in fila raggiungono la lunghezza di un cubito. Altre, meno appariscenti, ma sorelle delle *caryotae* in quanto a sapore e perciò chiamate adelfidi[2], hanno una delicatezza che si avvicina alla loro, senza tuttavia essere la stessa. Una terza categoria di questa varietà di datteri è costituita dalle *patetae*[3]: queste sono troppo ricche di succo, il cui eccesso fa scoppiare il frutto stesso quando ancora si trova sull'albero che l'ha generato, come se fosse stato spremu-
46 to. Una varietà particolare, nella massa dei datteri secchi, è costituita dai dattili[1], molto lunghi, sottili, e perciò talvolta incurvati. Quelli di tal sorta che noi offriamo in onore degli dèi, sono chiamati cidei[2] dai Giudei, popolo ben noto per il disprezzo in cui tie-
47 ne i numi. I datteri della Tebaide[1] e dell'Arabia, totalmente secchi e piccoli per la scarsezza della loro polpa a causa dell'incessante caldo torrido, si rivestono di una crosta piú che di una buccia. Nella stessa Etiopia questa viene ridotta in polvere (tanto è secca) e impastata alla maniera della farina per farne pane. Tale tipo di dattero cresce su un arbusto dai rami lunghi un cubito, con foglie larghe e frutti rotondi ma piú grossi di una mela; il suo nome è *coix*[2]. I tempi di maturazione sono di tre anni e sull'arbusto, per
48 ogni frutto maturo, ce n'è un altro che nasce. Nella Tebaide tali frutti vengono chiusi in vasi subito dopo la raccolta, quando ancora conservano le esalazioni del loro calore vitale; se non si applica questo procedimento si guastano rapidamente e marciscono, a meno che non siano seccati al forno. Tra le altre varietà, i datteri di Siria e quelli chiamati *tragemata*[1] sembrano essere comuni; in un'altra zona della Fenicia e della Cilicia[2], infatti, vengono chia-

45. [1] Secondo Plutarco (*Questioni conviviali* VIII 4.1) tale appellativo deriva da Nicola Damasceno, storico e filosofo peripatetico segretario di Erode il Grande; vissuto all'epoca di Augusto, con il quale ebbe rapporti di amicizia, fu di carattere mite e dolce, fatto che spinse Erode a dare a quel genere di datteri il suo nome.
[2] Letteralmente, in greco, «sorelle».
[3] Dal greco *patetós*, «calpestato», etimologia della quale Plinio dimostra di essere ben consapevole per ciò che aggiunge subito dopo.

46. [1] Il nome è dovuto alla forma del frutto: *dáktylos* in greco significa «dito».
[2] In greco *chydaîos* significa «volgare, comune». Plinio trae spunto da questo fatto per criticare l'avversione dei Giudei per i culti ufficiali dell'impero.

47. [1] Regione dell'Egitto confinante con l'Etiopia; cfr. V.49.
[2] *Coix* è traslitterazione dal greco *kóix* (palma citata da Teofrasto I 10.5). Si tratta probabilmente della stessa pianta descritta al paragrafo 62 e là denominata *cuci* (greco *koûki*), cioè della palma dum. Nel nostro caso potrebbe trattarsi in particolare della *Hyphaene nodularia*, i cui frutti hanno un diametro di circa 8 centimetri.

48. [1] Il vocabolo, greco, indica la frutta secca e le leccornie da dessert in genere. Ne è rimasta traccia nella forma italiana, ormai desueta, treggea.
[2] Regione dell'Asia Minore sulle coste del Mediterraneo.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

49 nobis appellantur balani. Eorum quoque plura genera. Differunt figura rotunditatis aut proceritatis, differunt et colore, nigriores ac rubentes. Nec pauciores fico traduntur colores, maxime tamen placent candidi. Distant et magnitudine, prout multi cubitum effecere, quidam sunt non ampliores faba. Servantur ii demum qui nascuntur in salsis atque sabulosis, ut in Iudaea atque Cyrenaica Africa, non item in Aegypto, Cypro, Syria, Seleucia Assyria, quam ob
50 rem sues et reliqua animalia ex iis saginantur. Vitiati aut vetusti eius pomi signum est decidisse candidam verrucam, qua racemo adhaeserint. Alexandri milites palmis viridibus strangulati sunt; in Gedrosis id factum est pomi genere, alibi copia evenit: est enim tanta suavitas musteis, ut finis mandendi non nisi periculo fiat.

51 (10) Syria praeter hanc peculiares habet arbores: in nucum genere pistacia nota – prodesse adversus serpentium morsus traduntur et potu et cibo –, in ficorum autem caricas et minores eiusdem generis, quas cottana vocant, item pruna in Damasco monte nata et myxas, utramque iam familiarem Italiae. E myxis in Aegypto et vina fiunt.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

49 mati balani[3], con un nome popolare anche da noi. Anch'essi sono di vari tipi. Differiscono per la forma, rotonda o allungata, e anche per il colore, piú scuro o piú rossastro. Si dice che non abbiano meno varietà cromatiche dei fichi, anche se i datteri piú rinomati sono quelli bianchi. Differiscono anche come dimensioni, in quanto molti raggiungono la lunghezza di un cubito[1], alcuni non superano quella di una fava. Vengono conservati solo quelli che nascono in terreni salati e sabbiosi, come in Giudea e in Africa Cirenaica[2], mentre ciò non accade per quelli nati in Egitto, a Cipro, in Siria e a Seleucia d'Assiria[3], i quali, di conseguenza, vengono
50 usati per fare ingrassare i maiali e altri animali. Se è caduta l'escrescenza bianca mediante la quale il frutto è attaccato al grappolo è segno che esso è guasto o troppo vecchio. Soldati di Alessandro rimasero soffocati da datteri verdi; nella terra dei Gedrosi[1] ciò accadde per la qualità dei frutti, altrove per la quantità. Il fatto è che i datteri freschi sono cosí delicati che non si cessa di mangiarli se non quando diventa pericoloso continuare a farlo.

51 (10) Oltre alla palma, la Siria possiede diversi alberi particolari[1]. Nel genere delle noci, sono rinomati i suoi pistacchi: dicono che siano efficaci contro i morsi dei serpenti, sia che se ne faccia una pozione sia che si mangino cosí come sono[2]; per quanto riguarda i fichi, essa produce quelli di Caria[3] e altri dello stesso tipo ma piú piccoli, chiamati *cottana*[4]; produce anche prugne sulle alture di Damasco[5], e *myxae*[6], entrambe ormai ben conosciute in Italia. Con le *myxae*, in Egitto, si fanno anche vini.

[3] *Balanus* designa in latino la ghianda; la derivazione è dal greco *bálanos*, che, oltre alla ghianda, può indicare anche il dattero (cfr. Erodoto I 130).

49. [1] L'esagerazione probabilmente è dovuta ad errore di Plinio, dato che Teofrasto, sua fonte per questo passo, afferma che non uno, ma quattro di questi datteri in fila dànno un cubito di lunghezza (II 6.6).

[2] L'Africa Cirenaica è la regione dell'Africa settentrionale avente come centro Cirene. Cfr. V.31.

[3] Si tratta di quella Seleucia che a VI.117 è elencata tra le città della Mesopotamia, regione che un tempo, come dice Plinio stesso, «apparteneva tutta agli Assiri».

50. [1] La Gedrosia era una regione asiatica corrispondente a buona parte dell'odierno Belucistan; cfr. VI.78. Di certe sue piante velenose ci parla anche Teofrasto IV 4.13.

51. [1] Esaurita la trattazione delle palme, Plinio passa ad altre piante servendosi del consueto accostamento geografico.

[2] Le proprietà curative del pistacchio (*Pistacia vera*) sono confermate da Dioscoride (I 124). Probabilmente spontaneo in Siria e in Mesopotamia, fu introdotto in Italia da Lucio Vitellio nel 35 d. C. (cfr. XV.91).

[3] Provenivano in particolare dai dintorni della città di Cauno ed erano perciò detti anche *cauneae* (cfr. l'aneddoto che li riguarda, narrato in XV.83).

[4] Importati a Roma in epoca imperiale, prendono il nome dall'ebraico *qetanna*, che significa appunto «piccolo»; cfr. ancora XV.83.

[5] Sono le cosiddette «damaschine», nate da susini con rami e germogli leggermente tomentosi.

[6] Sono i frutti della *Cordia myxa*, una delle due specie fondamentali, assieme alla *Cor-*

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

52 (11) Iunipiris similem habet Phoenice cedrum minorem. Duo eius genera, Lycia et Phoenicia, differunt folio; nam quae durum, acutum, spinosum habet, oxycedros vocatur, ramosa et nodis infesta altera, odore praestans. Fructum ferunt myrti magnitudine,
53 dulcem sapore. Et maioris cedri duo genera. Quae floret, fructum non fert, fructifera non floret, et in ea antecedentem fructum occupat novus; semen eius cupresso simile. Quidam cedrelaten vocant. Ex hac resina laudatissima. Materiae vero ipsi aeternitas, itaque et simulacra deorum ex ea factitaverunt. Cedrinus est Romae in delubro Apollo Sosianus Seleucia advectus. Cedro similis in Arcadia est arbor, in Phrygia frutex vocatur cedris.

54 (12) Syria et terebinthum habet. Ex iis mascula est sine fructu; feminarum duo genera. Alteri fructus rubet lentis magnitudine, alteri pallidus cum vite maturescit, non grandior faba, odore iucundus, tactu resinosus. Circa Iden Troadis et in Macedonia brevis arbor haec atque fruticosa, in Damasco Syriae magna. Materies ei

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

52 (11) La Fenicia possiede una varietà piccola di *cedrus*[1], simile al ginepro. Ve ne sono di due tipi, di Licia e di Fenicia; differiscono per le foglie; infatti quella che le ha dure, appuntite e spinose si chiama ossicedro[2]; l'altra, piú aromatica, è ramificata e piena di nodosità. Esse producono un frutto delle dimensioni di una bac-
53 ca di mirto, di sapore dolce. Esistono due tipi anche della varietà grande di *cedrus*[1]; quella che fiorisce non fruttifica, quella fruttifera non fiorisce e in essa al frutto precedente subentra uno nuovo. Il suo seme è simile a quello di cipresso. Alcuni chiamano quest'albero cedrelate[2]. Se ne ricava una resina assai pregiata[3]. Il suo legname dura un'eternità, tanto è vero che se ne è fatto spesso uso per fabbricare anche le statue degli dèi. A Roma, in un tempio, c'è un Apollo Sosiano[4] in legno di *cedrus*, proveniente da Seleucia[5]. In Arcadia esiste un albero simile alla *cedrus*; in Frigia un arbusto è denominato cedride[6].

54 (12) La Siria possiede anche il terebinto[1]. Il maschio di tale pianta non produce frutti, le femmine sono di due tipi[2]: in uno rosseggia un frutto delle dimensioni di una lenticchia, nell'altro il frutto è pallido e matura assieme all'uva, non piú grosso di una fava, di odore gradevole, resinoso al tatto. Quest'albero è basso e a regime arbustivo nei dintorni dell'Ida di Troade[3] e in Macedonia, è invece di grandi dimensioni a Damasco di Siria. Il suo legno, di

*dia sebestena*, del genere *Cordia*. Si tratta di piante della famiglia delle Borraginacee, tipiche delle zone tropicali e subtropicali con foglie alterne, picciolate, intere o dentate. I frutti, drupacei, sono carnosi e spesso commestibili. Fornitrici di legni pregiati e di fibre tessili, vengono talvolta coltivate a scopo ornamentale. Cfr. par. 60, nota 1 e XV.43.

52. [1] Con il termine *cedrus* Plinio indica piante diverse, creando notevole confusione. In questo caso si tratta di piante appartenenti al genere «ginepro», e precisamente del ginepro rosso (*Iuniperus oxycedrus*), tipico delle coste mediterranee, alto intorno ai 6 metri, con coccole rosso-brune di circa 1 cm di diametro. Il secondo tipo di *cedrus* piccola, cui Plinio accenna subito dopo, potrebbe essere la *Iuniperus macrocarpa*, detta volgarmente «gineprone», meno alta, ma con coccole piú grandi, del diametro di circa 1,5 cm. Anche Teofrasto distingue due varietà, aggiungendo tuttavia che taluni ne conoscono una sola (III 12.3).

[2] Letteralmente, in greco, «cedro spinoso».

53. [1] Si tratta ancora di ginepri, ma di dimensioni maggiori (raggiungono altezze di circa 20 metri).

[2] In greco significa letteralmente «cedro-abete»; si può identificare con la *Iuniperus excelsa*. Cfr. anche XXIV.17.

[3] La *cedria*, che veniva usata come medicamento per il mal di denti.

[4] Cosí chiamato dal nome del console Gaio Sosio, che fece ricostruire il tempio di Apollo nei pressi del teatro di Marcello.

[5] Si tratta di Seleucia Pieria; cfr. VI.79.

[6] Si tratta di un ginepro di piccole dimensioni.

54. [1] È la *Pistacia terebinthus*, detta anche scornabecco, della famiglia delle Anacardiacee; simile al pistacchio, può essere alta alcuni metri; cresce in luoghi sassosi e rupestri sulle coste mediterranee e in Oriente. Serve da portainnesto del pistacchio, con il quale forma un ibrido tipico della Sicilia.

[2] La pianta in effetti presenta il fenomeno del dioicismo. Il secondo tipo di cui parla Plinio potrebbe essere null'altro che il pistacchio (cfr. par. 51).

[3] Monte cantato da Omero, è l'odierno Kazdağ, 60 chilometri a sud-est di Troia.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

admodum lenta ac fidelis ad vetustatem, nigri splendoris; flos racemosus olivae modo, sed rubens, folia densa. Fert et folliculos emittentes quaedam animalia ceu culices lentoremque resinosum, qui et
55 ex cortice erumpit. (13) Et rhus Syriae mascula sterili fert femina, folio ulmi paulo longiore et piloso, foliorum semper inter se contrariis pediculis, gracili brevique ramo. Pelles candidae conficiuntur iis. Semen lenti simile cum uva rubescit, quod vocatur rhus, medicamentis necessarium.

56 (14) Et Aegypto multa genera quae non aliubi, ante omnia ficus ob id Aegyptia cognominata. Arbor moro similis folio, magnitudine, aspectu; pomum fert non ramis, sed caudice ipso, idque ficus est praedulcis sine granis interioribus, perquam fecundo proventu
57 scalpendo tantum ferreis unguibus; aliter non maturescit. Sed cum hoc factum est, quarto die demetitur alio subnascente, septeno ita numerosa partu per singulas aestates, multo lacte abundante. Subnascitur, etiamsi non scalpatur, fetus quater aestate prioremque expellit inmaturum. Materies proprii generis inter utilissimas. Caesa statim stagnis mergitur – hoc est eius siccari – et primo sidit,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

una lucentezza scura, è oltremodo flessibile e si mantiene per molto tempo; i fiori sono a grappoli, come quelli dell'olivo, ma rossicci; le foglie sono fitte. Il terebinto produce anche delle galle, donde escono degli insetti simili a moscerini e una sostanza viscosa e resinosa, che trasuda anche dalla corteccia[4].

55 (13) Anche il sommacco[1] di Siria è sterile, se maschio, e fertile, se femmina; le sue foglie sono un po' piú lunghe di quelle dell'olmo e coperte di peluria, con i peduncoli sempre opposti fra loro; i rami sono sottili e corti. Le foglie vengono impiegate nella concia di pelli candide[2]. Il frutto, simile a una lenticchia, arrossa contemporaneamente all'uva; si chiama sommacco ed è indispensabile in medicina[3].

56 (14) Anche l'Egitto ha molte piante che non si trovano altrove[1]; prima di tutte il fico che per questo motivo viene definito egizio[2]. Si tratta di un albero simile al gelso nel fogliame, nelle dimensioni, nella forma; non fruttifica sui rami, ma direttamente sul tronco; i fichi sono dolcissimi, senza semi all'interno, con una polpa che è oltremodo abbondante solo se si incide l'albero con ganci
57 di ferro[3]; in caso contrario non giungono a maturazione. Il frutto si coglie nel quarto giorno dopo che è stata compiuta tale operazione, mentre un altro spunta al suo posto; in questo modo ogni singola estate la pianta fruttifica ben sette volte, in virtú della grande abbondanza di umore latteo. Anche se non si praticano le incisioni, quattro volte ogni estate un nuovo frutto si forma e spinge fuori quello precedente ancora acerbo. Il legno di quest'albero, di tipo particolare, è tra i piú utili[1]. Appena tagliato viene immerso in uno stagno – è questa la maniera per seccarlo – e dapprima va a fondo, poi comincia a venire a galla, segno certo che la

[4] Le galle, corniformi e cave, sono dette «carrube di Giudea» e, contrariamente all'opinione di Plinio, vengono prodotte dallo stesso insetto che poi vi trova rifugio, il *Pemphigus cornicularius*. La sostanza resinosa di cui si parla è la cosiddetta «trementina di Chio» o «di Cipro», usata in medicina. Tutto il passo ricalca quasi letteralmente Teofrasto III 15.3-4.

55. [1] Il nome italiano deriva dall'arabo *summāq*. Si tratta della *Rhus coriaria*, delle Anacardiacee, alta 2-3 metri e coltivata soprattutto nelle regioni mediterranee, delle quali è originaria.

[2] Sono infatti ricche di tannino e vengono utilizzate ancora oggi per la concia di marocchini, la rifinitura di pelli e in tintoria.

[3] Per la cura di svariate malattie cfr. XXIV.92.

56. [1] Dalle piante della Siria si passa a quelle dell'Egitto; la fonte principale è sempre l'*Historia plantarum* (IV 2) di Teofrasto, che Plinio epitoma apportando talora leggere variazioni d'ordine all'interno della trattazione.

[2] È il sicomoro (*Ficus sycomorus*), tipico soprattutto dell'Alto Egitto e dell'Etiopia.

[3] In questo modo perdevano il loro sapore amarognolo. Si tratta di un procedimento comunissimo nell'antichità, tanto che esisteva persino il mestiere di «incisore di sicomori».

57. [1] Praticamente incorruttibile, veniva impiegato dagli Egiziani nella fabbricazione delle casse per le mummie.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

postea fluitare incipit, certoque eam sugit alienus umor, qui aliam omnem rigat. Cum innatare coeperit, tempestivae habet signum.

58 (15) Huic similis quadamtenus quae vocatur Cypria ficus in Creta. Nam et ipsa caudice ipso fert pomum et ramis, cum in crassitudinem adolevere, sed haec germen emittit sine ullis foliis radici simile. Caudex arboris similis populo, folium ulmo. Fructus quaternos fundit, totiens et germinat, sed grossus eius non maturescit nisi incisura emisso lacte. Suavitas et interiora fici, magnitudo sorvi.

59 (16) Similis et quam Iones cerauniam vocant, trunco et ipsa fertilis – pomum siliqua –; ob id quidam Aegyptiam ficum dixere, errore manifesto: non enim in Aegypto nascitur, sed in Syria Ioniaque et circa Cnidum atque in Rhodo, semper comantibus foliis, flore candido cum vehementia odoris, plantigera imis partibus et ideo superficie flavescens, sucum auferente subole. Pomo antecedentis anni circa canis ortus detracto statim alterum parit, postea floret per arcturum, hieme fetus eius nutriente.

60 (17) Aegyptus et persicam arborem sui generis habet, similem piro, folia retinentem. Fertilitas adsidua eius, subnascente crastino fructu, maturitas etesiarum adflatu. Pomum longius piro, inclusum

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sua umidità è assorbita da quel liquido, ad esso estraneo, l'acqua, che imbeve ogni altro tipo di legno. Quando comincia a galleggiare, è segno che è pronto[2].

58 (15) Per certi aspetti simile al precedente è l'albero chiamato a Creta «fico di Cipro»[1]. Infatti anch'esso mette i frutti direttamente sul tronco e sui rami, una volta che questi si siano sviluppati fino ad un certo spessore, tuttavia produce un germoglio senza foglie, simile a una radice. Il tronco di tale albero assomiglia a quello del pioppo, le foglie a quelle dell'olmo. Fruttifica quattro volte l'anno e altrettante germoglia, ma i suoi grossi[2] non maturano se non li si incide per farne uscire il latte. Essi hanno la gradevolezza e la polpa dei fichi comuni, le dimensioni delle sorbe[3].

59 (16) Simile è anche l'albero che gli Ioni chiamano ceraunia[1]; anch'esso fruttifica sul tronco; il suo frutto è un baccello. Certuni perciò lo hanno chiamato fico egizio[2], commettendo un evidente errore: non nasce infatti in Egitto, ma in Siria, nella Ionia, nei dintorni di Cnido[3] e a Rodi; ha foglie sempreverdi e fiori bianchi dal profumo penetrante; mette dei polloni nelle parti piú basse e conseguentemente ingiallisce in quelle superiori, poiché essi assorbono la linfa. Se il frutto dell'anno precedente vien colto all'incirca al sorgere della Canicola, l'albero ne produce immediatamente un altro; fiorisce poi per tutto il tempo in cui Arturo è visibile[4], mentre l'inverno nutre i suoi frutti.

60 (17) L'Egitto possiede anche un'altra pianta particolare, l'albero persiano[1], simile al pero, ma con foglie persistenti. La sua fruttificazione è continua, ad un frutto ne subentra il giorno dopo un altro; la maturazione avviene al soffio dei venti etesii[2]. Il frutto, piú lungo di una pera, è rivestito da un guscio e da una buccia si-

[2] Singolare procedimento del quale si stupisce anche Isidoro (*Origines* XVII 7.17).

58. [1] Si tratta probabilmente di una varietà di sicomoro, definita da taluni botanici *Ficus sycomorus ulmifolia*. La descrizione è tratta, con leggere variazioni, ancora da Teofrasto IV 2.3.

[2] Col termine «grosso» si intende il fico non ancora maturo.

[3] Il frutto del sorbo, del diametro di 2-4 cm.

59. [1] È il carrubo (*Ceratonia siliqua*), sempreverde delle Leguminose cesalpinioidee, a chioma larga e densa, con fiori dioici o poligami. Originario del Mediterraneo orientale, è coltivato anche nell'Italia meridionale e in Sicilia. Il nome *ceraunia* deriva dal greco *keronía*, connesso con *kéras*, «corno», attraverso una probabile contaminazione col nome greco del fulmine *keraunós*.

[2] Cfr. Teofrasto I 11.2.

[3] Città della Caria; cfr. IV.104.

[4] Cioè dalla fine di settembre, per qualche mese.

60. [1] Pianta appartenente con tutta probabilità al genere *Cordia*, sul quale cfr. par. 51, nota 6.

[2] I venti etesii soffiavano da nord-ovest in Egitto per quaranta giorni a partire dal 20 luglio (cfr. II.124).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

amygdalae putamine et corio, colore herbido, sed ubi nux illi, huic prunum differens brevitate ac mollitia et, quamvis blandiatur prae-
61 dulcis suavitas, innocuum. Materies bonitate, firmitudine, nigritia quoque nihil differens a loto. Simulacra et ex ea factitavere. Non eadem gratia, quamquam fideli, materiae ex arbore quam balanum appellavimus, magna ex parte contortae; navalis itaque tantum est.
62 (18) At e diverso cuci in magno honore, palmae similis, quando et eius foliis utuntur ad textilia. Differt quod in bracchia ramorum spargitur. Pomo magnitudo quae manum inpleat, colos fulvus, commendabili suco ex austero dulci. Lignum intus grande firmaeque duritiae, ex quo velares detornant anulos. In eo nucleus dulcis, dum recens est; siccatus durescit ad infinitum, ut mandi non possit, nisi si pluribus diebus maceratus. Materies crispioris ele-
63 gantiae et ob id Persis gratissima. (19) Nec minus spina celebratur in eadem gente dumtaxat nigra, quoniam incorrupta etiam in aquis durat, ob id utilissima navium costis. Candidae facile putrescunt. Aculei spinarum et in foliis, semen in siliquis, quo coria perficiunt gallae vice. Flos et coronis iucundus et medicamentis utilis. Manat et cummis ex ea. Sed praecipua utilitas quos caesa anno ter-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mili a quelli della mandorla, del colore dell'erba, ma al posto della mandorla ha una sorta di prugna, differente da quella vera perché piú piccola e piú molle[3]; inoltre, per quanto la dolcissima de-
61 licatezza ne renda allettante il consumo, non è nocivo. Il suo legno non differisce per nulla da quello del loto[1] per la buona qualità, la robustezza e anche per il colore scuro. Anch'esso è stato abitualmente impiegato per fare statue. Non della medesima bellezza, quantunque altrettanto resistente, è il legname che si ricava dall'albero che abbiamo chiamato balano[2]; esso ha un andamento in gran parte contorto e per questo è usato soltanto per le costruzioni navali.

62 (18) Al contrario è molto rinomato il *cuci*[1], simile alla palma, visto che anche le sue foglie vengono utilizzate come fibre tessili. Ne differisce per il fatto che il suo tronco si espande in bracci ramificati. Il frutto ha dimensioni tali da riempire una mano, un colore fulvo e un pregevole succo agrodolce. Al suo interno c'è un grosso nocciolo di notevole durezza con cui si fanno, al tornio, gli anelli per le vele. Esso contiene un nucleo che rimane dolce finché è fresco; una volta secco, diventa sempre piú duro, tanto che non si può mangiare se non dopo averlo fatto macerare per parecchi giorni. Il legno di quest'albero è caratterizzato da eleganti venature e perciò è molto apprezzato dai Persiani.

63 (19) Non gode di minore rinomanza, presso il medesimo popolo, l'acacia spinosa[1], almeno quella nera, dal momento che si mantiene inalterata anche nell'acqua e di conseguenza è utilissima per costruire le fiancate delle navi[2]; quella bianca[3], invece, marcisce facilmente. Ha aculei spinosi anche sulle foglie; i semi sono contenuti in baccelli e usati nella concia delle pelli in luogo delle galle. I fiori sono sia graditi nella composizione di ghirlande sia utili in medicina. L'albero stilla anche una gomma[4]; il suo principale requisito, comunque, consiste nel fatto che, se viene tagliato,

[3] Nella descrizione di questo frutto Plinio segue con qualche fraintendimento Teofrasto IV 2.5; cfr. anche Dioscoride I 187.

61. [1] Quest'albero verrà descritto dettagliatamente piú avanti, dal paragrafo 104 al 110.
[2] La *balanus* qui nominata corrisponde al *myrobalanun* di cui Plinio parla a XII.100 (cfr. ivi la nota 1), a cui egli stesso rimanda. Al paragrafo 48 di questo libro si era invece parlato di *balani* come datteri.

62. [1] Cfr. par. 47, nota 2. Teofrasto (IV 2.7) chiama tale pianta *koukiophóron*, «produttore di *cuci*».

63. [1] C'è notevole concordanza, tra i commentatori, nel ritenere che si tratti dell'*Acacia arabica*, caratteristica dell'Africa nordorientale, descritta anche da Teofrasto IV 2.8, che la chiama *ákantha*.
[2] Con un procedimento assai interessante descritto da Erodoto (II 96).
[3] Assai incerta l'identificazione della *spina candida* tra le numerose specie di acacia.
[4] La gomma arabica; cfr. par. 66 e nota.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tio resurgit. Circa Thebas haec, ubi et quercus et persea et oliva,
64 CCC a Nilo stadiis, silvestri tractu et suis fontibus riguo. Ibi et prunus Aegyptia, non dissimilis spinae proxime dictae, pomo mespili, maturescens bruma nec folia dimittens. Lignum in pomo grande, sed corpus ipsum natura et copia messium instar incolis; purgatum
65 enim tundunt servantque eius offas. Silvestris et circa Memphin regio tam vastis arboribus, ut terni non quirent circumplecti, unius peculiari miraculo, nec pomum propter usumve aliquem, sed eventum. Facies est spinae, folia habet ceu pinnas, quae tactis ab homine ramis cadunt protinus ac postea renascuntur.

66 (20) Cummim optimam esse ex Aegyptia spina convenit, vermiculatam, colore glauco, puram, sine cortice, dentibus adhaerentem. Pretium eius in libras ⁑ III. Deterior ex amygdalis amaris et
67 ceraso, pessima e prunis. Fit et in vitibus infantium ulceribus aptissima, et aliquando in olea dentium dolori, ulmo etiam in Coryco monte Ciliciae ac iunipiro ad nihil utiles, ex ulmi vero cummi et culices ibi nascuntur. Fit et e sarcocolla – ita vocatur arbor et cum-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ricresce nel giro di tre anni. Alligna nei dintorni di Tebe[5], assieme alla quercia, alla *persea*[6] e all'olivo, ad una distanza di 300 stadi dal Nilo[7], in una regione boscosa e irrigata da sue proprie fonti.

64 Là cresce anche il prugno egizio[1], simile all'acacia spinosa testé nominata, con un frutto che somiglia a una nespola, maturante d'inverno e con foglie persistenti. Il nocciolo all'interno del frutto è di notevoli dimensioni, ma è la polpa, grazie alle sue caratteristiche e alla sua quantità, ad essere usata dagli indigeni in luogo dei cereali; essi infatti, dopo averla pulita, la pestano e la
65 conservano sotto forma di offe. Anche nei dintorni di Menfi[1] c'è una regione boscosa, con alberi tanto grossi che tre uomini assieme non riescono ad abbracciarli; uno di essi è particolarmente prodigioso, e non per i suoi frutti o per qualche suo uso, ma per ciò che gli accade: ha l'aspetto di un arbusto spinoso e foglie simili ad ali, che cadono appena un uomo tocca i rami e che in seguito rinascono[2].

66 (20) C'è accordo nel ritenere che la gomma migliore è quella ricavata dall'acacia spinosa d'Egitto[1]: dall'aspetto vermicolare, di colore giallo-verdastro, pura e senza frammenti di corteccia, si appiccica ai denti. Il suo prezzo è di 3 denari la libbra. Le gomme ricavate dai mandorli amari e dal ciliegio sono inferiori; la peggiore
67 è quella dei prugni. Se ne forma una anche sulle viti, indicatissima per le piaghe dei bambini e talvolta un'altra sugli olivi, buona per il mal di denti, e ancora sugli olmi del monte Corico[1], in Cilicia, e sui ginepri, ma queste ultime non sono di alcuna utilità, anzi dalla gomma dell'olmo, in quella zona, nascono anche dei moscerini. Anche dalla sarcocolla[2] – nome che indica sia l'albero sia la gom-

[5] Nell'Alto Egitto; cfr. V.49.

[6] *Persea* è quasi sempre in Plinio (ma cfr. XV.45, nota 1) sinonimo di *Persica arbor*; cfr. anche XV.45, nota 2.

[7] 300 stadi sono pari a circa 55,5 chilometri.

64. [1] È la *kokkymeléa* di Teofrasto IV 2.10, che non la descrive, però, spinosa. Si tratta forse di una pianta appartenente al genere *Cordia*.

65. [1] 35 chilometri a sud del Cairo; cfr. V.50.

[2] Cfr. Teofrasto IV 2.11. Può trattarsi di qualche specie di acacia.

66. [1] Plinio procede con il consueto metodo delle associazioni. Qui trae spunto dalla gomma ricavata dall'acacia spinosa d'Egitto per elencare numerosi altri tipi di questo materiale. La fonte di Plinio per questa digressione pare essere Dioscoride I, *passim*.

67. [1] Curioso errore di Plinio che fraintende Teofrasto (III 14.1); quest'ultimo non parla affatto del monte Corico, ma di certi follicoli (in greco *korykísi*, dativo plurale) di tali piante in cui si produrrebbe la gomma. Per la città di Corico e la sua regione cfr. V.92.

[2] Pianta del genere *Astragalus*, di dubbia identificazione, originaria della Persia (cfr. Dioscoride III 85). Il suo nome è greco ed è composto da *sárx*, «carne» e *kólla*, «colla», cioè «colla da carne», con evidente riferimento alle proprietà cicatrizzanti della sostanza che se ne ricavava.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mis – utilissima pictoribus ac medicis, similis pollini turis et ideo candida quam rufa melior. Pretium eius quod supra.

68 (21) Nondum palustria attingimus nec frutices amnium; prius tamen quam digrediamur ab Aegypto, et papyri natura dicetur, cum chartae usu maxime humanitas vitae constet, certe memoria.
69 Et hanc Alexandri Magni victoria repertam auctor est M. Varro, condita in Aegypto Alexandria. Antea non fuisse chartarum usum: in palmarum foliis primo scriptitatum, dein quarundam arborum libris. Postea publica monumenta plumbeis voluminibus, mox et privata linteis confici coepta aut ceris; pugillarium enim usum fuisse etiam ante Troiana tempora invenimus apud Homerum, illo vero prodente ne terram quidem ipsam, quae nunc Aegyptus, intellegitur, cum in Sebennytico et Saite eius nomo omnis charta nasca-
70 tur, postea adaggeratam Nilo. Si quidem a Pharo insula, quae nunc

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ma – stilla una gomma, utilissima ai pittori e ai medici, simile alla polvere d'incenso e perciò migliore quella della qualità bianca piuttosto che della rossa. Il suo prezzo è uguale a quello menzionato sopra.

68 (21) Non abbiamo ancora parlato delle piante palustri né degli arbusti dei corsi d'acqua; tuttavia, prima di lasciare l'Egitto, tratteremo ancora delle caratteristiche del papiro[1], perché sull'uso della carta si fonda in buona parte la civiltà umana e da esso dipende, in ogni caso, il suo tramandarsi.

69 Secondo Marco Varrone[1] anche l'invenzione della carta risale al tempo della vittoria di Alessandro Magno sull'Egitto, quando fu fondata Alessandria[2]. Stando a lui prima non si faceva uso di carta: in un primo tempo si soleva scrivere su foglie di palma, poi sui libri di certi alberi. In seguito si cominciarono a registrare i documenti pubblici su rotoli di piombo, poi a fissare anche quelli privati, su tela o su tavolette cerate[3]; in effetti sappiamo da Omero che l'uso delle tavolette per scrivere esisteva anche prima dell'epoca della guerra di Troia[4], in un tempo in cui, secondo lui, neppure la stessa terra che produce il papiro faceva ancora interamente parte dell'Egitto attuale, poiché tutto il papiro cresce nella Sebennitica e nel suo nomo di Sais, che furono in seguito riuniti al

70 continente dalle alluvioni del Nilo[5]. Effettivamente egli sostiene

68. [1] Questa breve introduzione serve a Plinio a creare uno stacco dalla materia precedente e ad avvertire il lettore dell'importanza della pianta che sta per descrivere, cui è riservata una notevole sezione del libro (parr. 68-89).

69. [1] Il grande enciclopedista latino, vissuto dal 116 al 27 a. C., è giustamente considerato una delle fonti principali di Plinio, se non la principale in assoluto; il problema delle notizie varroniane in Plinio si interseca con quello, non meno spinoso, della ricostruzione delle opere perdute del reatino. In questo caso, ad esempio, l'identità dell'opera-fonte rimane oscura; per un'ampia trattazione dell'argomento cfr. F. Münzer, *Beiträge zur Quellenkritik der Naturgeschichte des Plinius*, Berlin 1897, *passim*, opera rimasta insuperata nella *Quellenforschung* pliniana.

[2] Nel 332 a. C., durante il viaggio di Alessandro alla volta dell'oracolo di Ammone nell'oasi di Siwa. Si tratta di un palese errore, confutato dallo stesso Plinio a partire dal paragrafo 84. Da raffigurazioni di scribi con rotoli di carta di papiro in mano sappiamo che tale materiale scrittorio era già di uso corrente, in Egitto, nel III millennio a. C. La conquista da parte di Alessandro probabilmente diede impulso alla sua diffusione.

[3] Queste notizie sugli antichi materiali scrittori sono confermate da altre fonti, tra cui Isidoro e Venanzio Fortunato. Secondo Pausania i Beoti conservavano una copia de *Le opere e i giorni* di Esiodo scritta su lamine di piombo. Lo storico Tito Livio parla di *libri lintei* conservati nel tempio di Giunone Moneta. L'uso delle tavolette cerate era in genere limitato alla registrazione di fatti privati, nascite, matrimoni, ecc. Se ne sono trovate a Pompei, nella casa di Lucio Cecilio Giocondo.

[4] Allusione a *Iliade* VI 169, in cui Preto, re d'Argo, affida a Bellerofonte delle tavolette con dei segni convenzionali atti a fare perire il latore del messaggio. Bellerofonte è l'eroe greco, figlio di Glauco, che vinse la Chimera con l'aiuto del cavallo alato Pegaso, con il quale tentò la scalata al cielo, finendo accecato da Zeus.

[5] Pur ipotizzando, con Mayhoff, l'ellissi di *fuisse* prima di *intellegitur*, la costruzione della frase rimane problematica. La Sebennitica era una delle bocche del Nilo (cfr. V.64); Sais era un distretto (e una città) alle foci del Nilo (cfr. V.49, 63).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Alexandriae ponte iungitur, noctis dieique velifico navigi cursu terram afuisse prodidit. Mox aemulatione circa bibliothecas regum Ptolemaei et Eumenis, supprimente chartas Ptolemaeo, idem Varro membranas Pergami tradit repertas. Postea promiscue repatuit usus rei qua constat inmortalitas hominum.

71 (22) Papyrum ergo nascitur in palustribus Aegypti aut quiescentibus Nili aquis, ubi evagatae stagnant duo cubita non excedente altitudine gurgitum, bracchiali radicis obliquae crassitudine, triangulis lateribus, decem non amplius cubitorum longitudine in gracilitatem fastigatum, thyrsi modo cacumen includens, nullo se-
72 mine aut usu eius alio quam floris ad deos coronandos. Radicibus incolae pro ligno utuntur, nec ignis tantum gratia, sed ad alia quoque utensilia vasorum. Ex ipso quidem papyro navigia texunt et e libro vela tegetesque, nec non et vestem, etiam stragula ac funes. Mandunt quoque crudum decoctumque, sucum tantum devoran-
73 tes. Nascitur et in Syria circa quem odoratus ille calamus lacum, neque aliis usus est quam inde funibus rex Antigonus in navalibus rebus, nondum sparto communicato. Nuper et in Euphrate nascens circa Babylonem papyrum intellectum est eundem usum ha-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

che l'isola di Faro, che ora è unita ad Alessandria da un ponte, distava dalla terraferma una notte e un giorno di navigazione a vela[1]. Quando poi, a causa della rivalità fra i re Tolomeo ed Eumene[2] a proposito delle loro biblioteche, Tolomeo impedí l'esportazione di carta, sempre secondo Varrone, a Pergamo fu inventata la pergamena. Piú tardi l'uso del materiale dal quale dipende l'immortalità degli uomini si propagò di nuovo dappertutto.

71 (22) Dunque il papiro[1] nasce negli acquitrini d'Egitto o nei pantani lasciati dal Nilo dopo le inondazioni, dove le acque stagnano in pozze profonde non piú di due cubiti. Ha una radice obliqua della grossezza di un braccio, un fusto a sezione triangolare non piú lungo di dieci cubiti, che si assottiglia verso l'alto e termina, simile ad un tirso[2], con una infiorescenza priva di semi e senza altro uso se non quello di farne corone per le statue de-
72 gli dèi. Gli abitanti della zona adoperano le radici come legname, non solo per arderlo, ma anche per farne vari utensili casalinghi. Con la pianta di papiro vera e propria, inoltre, costruiscono imbarcazioni, mentre dal suo libro ricavano vele, stuoie e capi di vestiario, nonché materassi e corde. Usano anche masticarla, cruda o
73 cotta, ingoiandone soltanto il succo[1]. Il papiro alligna anche in Siria, sulle rive del lago intorno al quale cresce il calamo aromatico di cui abbiamo parlato[1], e il re Antigono[2], per le attrezzature navali, non impiegava che cordami di papiro, giacché non si era ancora diffuso l'uso dello sparto. Recentemente si è accertato che anche il papiro che nasce lungo l'Eufrate nei dintorni di Babilonia

70. [1] La notizia su Faro è desunta da *Odissea* IV 355-57 e ricorre già in Plinio II.201, a proposito della formazione di nuove terre (cfr. Seneca, *Naturales quaestiones* VI 26.1). La distanza data da Omero è di gran lunga esagerata.

[2] Si raccontava che il re Tolomeo Epifane (205-182 a. C.), per impedire al re Eumene di Pergamo (197-159 a. C.) di costruire una biblioteca come quella di Alessandria, avesse bloccato l'esportazione della carta di papiro dall'Egitto a Pergamo, obbligando Eumene a ricorrere alla pergamena, che prese il nome da tale città. Per quanto riguarda il materiale in sé, si tratta di una pelle di agnello (o pecora, o montone, o capra) macerata nella calce, quindi raschiata, tesa e seccata in modo tale da offrire la possibilità di scrivere su entrambe le facciate.

71. [1] I paragrafi 71-73 sono tratti non senza qualche variazione da Teofrasto IV 8.3-4. Il papiro è una pianta delle Ciperacee (*Cyperus papyrus*), con fusto alto da 2 a 5 metri, a sezione triangolare, terminante in un'ampia infiorescenza ombrelliforme. Vive nelle paludi, sulle rive dei laghi e dei fiumi in Egitto, Siria, Palestina, in Asia Minore e nelle regioni tropicali dell'Africa. Si trova anche in Sicilia, ad esempio presso Siracusa, secondo alcuni autoctono, secondo altri importato dagli Arabi.

[2] Il tirso (greco *thýrsos*) era un bastone attorniato d'edera e di tralci di vite, portato da Bacco e dai seguaci del suo culto.

72. [1] Tutti questi usi della pianta sono confermati dalle fonti letterarie (Teofrasto, Diodoro Siculo) e dalle testimonianze papirologiche.

73. [1] Cfr. XII.104.

[2] Si tratta di Antigono Monoftalmo (381-301 a. C.), generale macedone ed in seguito diadoco. Secondo Erodoto erano di papiro anche le corde usate da Serse per costruire il famoso ponte di barche sull'Ellesponto. Cfr. anche VI.82.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

bere chartae; et tamen adhuc malunt Parthi vestibus litteras intexere.

74 (23) Praeparatur ex eo charta diviso acu in praetenues, sed quam latissimas philyras. Principatus medio, atque inde scissurae ordine. Hieratica appellabatur antiquitus religiosis tantum voluminibus dicata, quae adulatione Augusti nomen accepit, sicut secunda Liviae a coniuge eius: ita descendit hieratica in tertium nomen.
75 Proximum amphitheatriticae datum fuerat a confecturae loco; excepit hanc Romae Fanni sagax officina tenuatamque curiosa interpolatione principalem fecit e plebeia et nomen ei dedit; quae non
76 esset ita recurata, in suo mansit amphitheatritica. Post hanc Saitica ab oppido ubi maxima fertilitas, ex vilioribus ramentis, propiorque etiamnum cortici Taeneotica a vicino loco, pondere iam haec, non bonitate, venalis. Nam emporitica inutilis scribendo involucris chartarum segestriumque mercibus usum praebet, ideo a mercatoribus cognominata. Post hanc papyrum est extremumque eius scir-
77 po simile ac ne funibus quidem nisi in umore utile. Texitur omnis

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ha i medesimi impieghi cartacei di quello egizio; nonostante ciò, ancora oggi i Parti preferiscono ricamare le lettere su stoffe.

74 (23) Per ottenere la carta dal papiro[1], si divide quest'ultimo, con un ago[2], in strisce sottilissime ma larghe il piú possibile. Le migliori sono quelle ricavate dal centro della pianta, poi via via tutte le altre, secondo l'ordine di taglio. Anticamente la carta riservata esclusivamente ai testi sacri veniva chiamata «ieratica»[3]; piú tardi, per adulazione, essa prese il nome di «carta di Augusto», cosí come quella di seconda qualità assunse l'appellativo di «carta di Livia» dal nome di sua moglie; in tal modo la «ieratica»
75 scese al terzo posto. La varietà immediatamente seguente era stata chiamata «carta dell'anfiteatro» dal luogo della sua fabbricazione[1]; a Roma ne assunse l'appalto la bottega dell'ingegnoso Fannio[2], il quale, dopo averla assottigliata tramite un accurato processo di modificazione, da scadente che era la rese di prima qualità e le diede il suo nome; quella che non era stata rilavorata in questo modo manteneva l'originario nome di «carta dell'anfitea-
76 tro». Dopo questa troviamo la «saitica»[1], dal nome della città in cui c'è maggiore abbondanza di papiro, fatta con materiale di qualità inferiore, e ancora la «teneotica», cosí chiamata da una località vicina[2] e fabbricata con fibre ancora piú prossime alla corteccia; è questa già una carta che si vende a peso, non in base alla qualità. Quanto poi all'«emporitica»[3], inutilizzabile per scrivere, serve ad avvolgere le altre carte e ad imballare mercanzie; questo è il motivo per cui il suo nome si rifà a quello dei mercanti. Dopo questa c'è solo lo strato piú esterno del papiro[4], che somiglia ad un giunco e non è utilizzabile neppure per farne corde, a meno che queste
77 non lavorino in acqua. Tutto il papiro si «tesse»[1] su una tavola

74. [1] La fonte di questo passo rimane sconosciuta. Per la terminologia greco-latina dei materiali e delle diverse operazioni, nonché per la nutrita bibliografia, cfr. O. Montevecchi, *La papirologia*, Torino 1973, pp. 113 sgg.

[2] Si trattava di un utensile acuminato destinato ad operazioni di questo tipo; cfr. XXV.53.

[3] Dal greco *hierós*, «sacro».

75. [1] La fabbrica si trovava nelle vicinanze dell'anfiteatro di Alessandria.

[2] Della *gens Fannia* conosciamo due storici e un oratore, mentre non sappiamo nulla dell'artigiano citato da Plinio.

76. [1] Da Sais, per cui cfr. par. 69, nota 5.

[2] La cittadina di *Tanis*, oggi San el-Hagar.

[3] *Emporetikós* è aggettivo derivato da *émporos*, «mercante, commerciante». Da Isidoro abbiamo notizia anche di una *charta corneliana*, dal nome del primo prefetto d'Egitto, Cornelio Gallo.

[4] L'enumerazione dei tipi di carta è fatta da Plinio secondo la loro decrescente qualità, che si basa sulla distanza dal centro della pianta.

77. [1] L'accostamento con la tessitura è solo esemplificativo, perché in realtà si trattava di semplice sovrapposizione di due strati.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

madente tabula Nili aqua. Turbidus liquor vim glutinis praebet. In rectum primo supina tabulae schida adlinitur longitudine papyri quae potuit esse, resegminibus utrimque amputatis, traversa postea crates peragit. Premitur ergo prelis, et siccantur sole plagulae atque inter se iunguntur, proximarum semper bonitatis deminutione ad deterrimas. Numquam plures scapo quam vicenae.

78 (24) Magna in latitudine earum differentia: XIII digitorum optimis, duo detrahuntur hieraticae, Fanniana denos habet, et uno minus amphitheatritica, pauciores Saitica, nec malleo sufficit; nam emporiticae brevitas sex digitos non excedit. Praeterea spectatur in
79 chartis tenuitas, densitas, candor, levor. Primatum mutavit Claudius Caesar: nimia quippe Augustae tenuitas tolerandis non sufficiebat calamis; ad hoc tramittens litteras liturae metum adferebat ex aversis, et alias indecoro visu pertralucida. Igitur e secundo corio statumina facta sunt, e primo subtemina. Auxit et amplitudi-
80 nem, pedali mensura. Erat et cubitalis macrocollis, sed ratio deprehendit vitium, unius scidae revulsione plures infestante paginas. Ob haec praelata omnibus Claudia, Augustae in epistulis auctori-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

inumidita con acqua del Nilo, il cui limo ha l'effetto di una colla. Per prima cosa si stendono verticalmente sulla tavola le strisce, rispettando, per il possibile, l'originaria lunghezza del papiro, e se ne tagliano le parti eccedenti da ambedue i lati, poi si dispone sopra un altro strato di strisce, in senso normale alle prime, quindi si pressa il tutto, si fanno seccare i fogli al sole e si uniscono l'uno all'altro in ordine sempre decrescente di qualità, fino ad arrivare ai piú scadenti. Un rotolo[2] non ne contiene mai piú di venti.

78 (24) Le diverse qualità di carta variano molto in larghezza[1]: 13 dita le carte migliori, due di meno la «ieratica», dieci dita la «fanniana», un dito di meno la «carta dell'anfiteatro», meno ancora la «saitica», in rapporto alla cui larghezza il martello è troppo grosso; quanto all'«emporitica», essa non è piú larga di sei dita. Oltre a ciò, nella carta, si tiene conto della sottigliezza, del-
79 la consistenza, della bianchezza e della levigatezza. L'imperatore Claudio assegnò la supremazia ad un'altra carta: l'eccessiva sottigliezza, in effetti, non consentiva alla «carta di Augusto» di tollerare l'uso del calamo[1] e oltre a ciò essa, lasciando trasparire le lettere, rischiava di far sí che la scrittura del recto fosse cancellata da quella del verso[2]; per di piú l'eccessiva trasparenza le dava un aspetto sgradevole. Perciò per lo strato-base si impiegarono strisce di seconda qualità, per quello superiore strisce di prima. Clau-
80 dio ne aumentò anche la larghezza, portandola a un piede. Ce n'era anche una varietà larga un cubito, la «macrocolla»[1], ma l'uso ha rivelato il suo difetto: qualora se ne stacchi una sola striscia si rovinano parecchie colonne[2]. Per questi motivi la «carta di Claudio» fu preferita a tutte le altre, mentre quella di Augusto rimase la piú ricercata per la corrispondenza; la «liviana», che non aveva

[2] Lo *scapus* è propriamente il bastoncino attorno al quale si arrotolava il papiro e per estensione il rotolo stesso, detto in greco anche *tómos*. Abbiamo notizia anche di rotoli formati da cinquanta fogli, fabbricati su ordinazione.

78. [1] Qui Plinio definisce «larghezza» quella che altrove chiama «altezza»; si tratta comunque del medesimo concetto. Un dito corrisponde a circa 1,85 cm; l'altezza della carta variava dunque dai 24,3 cm della migliore agli 11,09 dell'emporitica.

79. [1] Anticamente si scriveva con una penna di giunco (una sorta di pennello), che piú tardi venne soppiantata dal calamo, una penna formata da una canna appuntita, che consentiva un tratto molto fine.

[2] Il recto è la facciata interna, in cui le righe dello scritto corrono parallelamente alle fibre (è perciò detta anche faccia perfibrale); il verso è la facciata esterna (faccia transfibrale), generalmente non destinata alla scrittura, a meno che non si volesse fare economia o non lo richiedesse la lunghezza del testo.

80. [1] In greco *kóllema* è il foglio incollato di un rotolo, *protókollon* il primo foglio, *makrókollon* un foglio di formato grande.

[2] Si scriveva in colonne (in greco *selídes*), che non corrispondevano e non combaciavano con i fogli, variando anche a seconda del tipo di testo; ciò spiega perché, con l'asportazione di una striscia, si potevano rovinare parecchie colonne.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tas relicta; Liviana suam tenuit, cui nihil e prima erat, sed omnia e secunda.

81 (25) Scabritia levigatur dente conchave, sed caducae litterae fiunt. Minus sorbet politura charta, magis splendet. Rebellat saepe umor incuriose datus primo, malleoque deprehenditur aut etiam odore, cum cura fuit indiligentior. Deprehenditur et lentigo oculis, sed inserta mediis glutinamentis taenea fungo papyri bibula, vix nisi littera fundente se: tantum inest fraudis. Alius igitur iterum texendis labor.

82 (26) Glutinum vulgare e pollinis flore temperatur fervente aqua, minimo aceti aspersu, nam fabrile cummisque fragilia sunt. Diligentior cura mollia panis fermentati colat aqua fervente; minimum hoc modo intergerivi, atque etiam Nili lenitas superatur. Omne autem glutinum nec vetustius esse debet uno die nec recentius. – (Postea malleo tenuatur et glutino percurritur, iterumque
83 constricta erugatur atque extenditur malleo) – ita sint longinqua monimenta. Tiberi Gaique Gracchorum manus apud Pomponium Secundum vatem civemque clarissimum vidi annos fere post ducentos; iam vero Ciceronis ac Divi Augusti Vergilique saepenumero videmus.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nulla della prima qualità, ma tutto della seconda, mantenne la sua posizione.

81 (25) Le asperità del papiro vengono levigate con un dente[1] o con una conchiglia, ma ciò provoca la caduta delle lettere. La carta, se levigata, assorbe di meno ed è piú brillante. Se all'inizio il papiro viene bagnato senza cura l'umidità, spesso, rispunta; ci se ne accorge dal battere del martello o anche dall'odore, nel caso che la trascuratezza iniziale sia stata ancora maggiore. Anche a occhio ci accorgiamo della picchiettatura dovuta alla muffa, ma se una striscia inserita al centro dell'incollatura è spugnosa a causa del fungo del papiro, questo difetto non si riconosce se non quando la scrittura sbiadisce[2]: tanto grande è la possibilità di falsificazione. In tal caso, dunque, si ripete il lavoro di tessitura.

82 (26) Per quanto riguarda la colla[1], si usa quella comune, fatta con fior di farina, stemperata in acqua bollente e con una spruzzata assai scarsa di aceto; la colla da falegname e la gomma, infatti, sono poco tenaci. Un procedimento piú accurato consiste nel far bollire della mollica di pane fermentato e nel farla colare: in questo modo lo strato di colla alle giunture è ridotto al minimo e la carta che se ne ottiene è piú elastica di quella trattata con acqua del Nilo. Ad ogni modo tutte le colle devono essere vecchie di un giorno, né di piú né di meno. Dopo tali operazioni la carta viene assottigliata col martello e passata nella colla, poi di nuovo pressa-
83 ta per spianarla e battuta col martello. Cosí dovette essere fabbricata la carta di documenti molto antichi. Io stesso ho visto in casa di Pomponio Secondo[1], poeta e cittadino illustrissimo, manoscritti di Tiberio e di Gaio Gracco[2] vecchi di circa duecento anni; d'altra parte, ormai, vediamo assai spesso autografi di Cicerone, del divino Augusto[3] e di Virgilio.

81. [1] Probabilmente una zanna di elefante o di cinghiale; tale operazione consentiva al calamo di correre senza incontrare asperità.

[2] Il senso del passo è piuttosto oscuro; probabilmente tra un foglio e l'altro, per coprire la giuntura, veniva talora incollata un'altra striscia di papiro, la cui presenza poteva essere rivelata soltanto a causa dell'eccessivo assorbimento dell'inchiostro.

82. [1] I Romani conoscevano diversi tipi di colla, che impiegavano a seconda dei materiali. Anche per queste informazioni la fonte di Plinio rimane oscura; l'autore sembra rielaborare e completare argomenti già in parte trattati (cfr. par. 77).

83. [1] Politico e scrittore romano amico di Plinio, che gli dedicò una biografia. Nel 50 d. C. vinse i Catti ed ebbe l'onore del trionfo; compose diverse tragedie ricche di erudizione e scrisse di grammatica.

[2] I due Gracchi erano figli di Cornelia e nipoti di Scipione l'Africano. Entrambi tribuni della plebe, pagarono con la morte la loro opera riformatrice in campo agrario: Tiberio fu assassinato dagli oligarchici guidati da Scipione Nasica nel 133 a. C., Gaio si fece uccidere da uno schiavo in seguito ad un tumulto nel 121 a. C.

[3] L'imperatore Augusto fu anche letterato; autore di epigrammi, si cimentò nella poesia drammatica, lasciò le sue memorie, in 13 libri, e diversi volumi sulle sue gesta e sulla conduzione dell'impero.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

84 (27) Ingentia exempla contra M. Varronis sententiam de chartis reperiuntur. Namque Cassius Hemina, vetustissimus auctor annalium, quarto eorum libro prodidit Cn. Terentium scribam agrum suum in Ianiculo repastinantem effodisse arcam, in qua Numa, qui
85 Romae regnavit, situs fuisset. In eadem libros eius repertos P. Cornelio L. filio Cethego, M. Baebio Q. filio Tamphilo cos., ad quos a regno Numae colliguntur anni DXXXV. Hos fuisse e charta, maiore etiamnum miraculo, quod infossi duraverint – quapropter in re
86 tanta ipsius Heminae verba ponam: «Mirabantur alii, quomodo illi libri durare possent; ille ita rationem reddebat: lapidem fuisse quadratum circiter in media arca evinctum candelis quoquoversus. In eo lapide insuper libros III sitos fuisse; propterea arbitrarier non computuisse. Et libros citratos fuisse; propterea arbitrarier tineas non tetigisse. In iis libris scripta erant philosophiae Pythagoricae» – eosque combustos a Q. Petilio praetore, quia philosophiae
87 scripta essent. Hoc idem tradit Piso censorius primo commentariorum, sed libros septem iuris pontificii, totidem Pythagoricos fuisse; Tuditanus tertio decimo Numae decretorum fuisse. Ipse Varro

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

84 (27) Sull'origine della carta vi sono fatti importanti che contraddicono l'opinione di Marco Varrone. Infatti Cassio Emina[1], uno storico antichissimo, nel quarto libro degli Annali, racconta che il cancelliere Gneo Terenzio, mentre stava zappando nel suo campo sul Gianicolo, portò alla luce una cassa che aveva contenu-
85 to il corpo di Numa, re di Roma[2]. All'interno furono trovati i libri di quest'ultimo[1]; ciò accadde sotto il consolato di Publio Cornelio Cetego, figlio di Lucio, e di Marco Bebio Tanfilo, figlio di Quinto [181 a. C.], a 535 anni dal regno di Numa[2]. I libri erano di carta e il fatto che si siano conservati sepolti sotto terra rende la cosa ancora piú straordinaria (è per questo che, su un punto
86 di cosí grande rilevanza, citerò le parole dello stesso Emina: «La gente chiedeva con meraviglia come quei libri potessero essere ancora intatti; quello forniva la seguente spiegazione: circa al centro della cassa c'era un blocco di pietra, quadrato, fissato da ogni lato tramite spaghi incerati; sopra tale blocco, in un incavo, erano stati sistemati tre libri e questa era la ragione – riteneva – per la quale essi non si erano deteriorati. In piú erano avvolti in foglie di cedro, cosa che aveva impedito – a suo parere – che le tarme li attaccassero[1]. Quei libri contenevano scritti di filosofia pitagorica»[2]); inoltre essi furono fatti bruciare, a causa del loro contenuto filo-
87 sofico, dal pretore Quinto Petilio[3]. Lo stesso fatto è narrato anche da Pisone il Censore nel primo libro dei Commentari[1]; egli però sostiene che c'erano sette libri di diritto pontificale e altrettanti di dottrina pitagorica, mentre Tuditano, nel libro tredicesimo, parla di «decreti di Numa»[2]. Lo stesso Varrone, nel libro VII delle *An-*

84. [1] *HRR*, fr. 37. Storico della fine del II secolo a. C., autore di annali, di cui ci rimangono alcuni frammenti. Plinio probabilmente lo definisce antichissimo perché nella sua opera egli trattava dei piú remoti avvenimenti di Roma.

[2] Numa Pompilio fu il secondo leggendario re di Roma; regnò, secondo la tradizione, per circa quarant'anni a partire dal 715 a. C.

85. [1] Il racconto del ritrovamento dei libri di Numa compare in Varrone (presso Agostino, *De civitate Dei* VII 34), in Tito Livio (XL 29) e in Plutarco (*Numa* 22), ma con discrepanze sul loro numero e contenuto.

[2] Sommando 181 (l'anno del consolato) a 535 si ottiene 716, anno che si avvicina molto a quello d'inizio del regno di Numa.

86. [1] Secondo Plinio (XII.15-16) le foglie di cedro hanno un forte potere insetticida.

[2] Palese incongruenza; non è infatti cronologicamente possibile che libri appartenuti a Numa contenessero precetti filosofici di Pitagora, nato intorno al 570 a. C. La truffa, tesa a «nazionalizzare» precetti filosofici greci col rendere Numa discepolo di Pitagora, non era sfuggita a Tito Livio, che definisce quei libri *non integros modo, sed recentissima specie* (XL 29).

[3] Fu *praetor urbanus* nel 181 a. C.

87. [1] *HRR*, fr. 11. Lucio Calpurnio Pisone Frugi, prima tribuno della plebe (149 a. C.), poi console (133) e censore (120), scrisse annali, dalle origini di Roma ai suoi tempi, ai quali attinsero soprattutto Tito Livio e Dionigi di Alicarnasso.

[2] *HRR*, fr. 3. Gaio Sempronio Tuditano, console nel 129 a. C., fu aristocratico e avver-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

humanarum antiquitatum VII, Antias secundo libros fuisse XII pontificales Latinos, totidem Graecos praecepta philosophiae conti-
88 nentes; idem tertio et SC. Ponit quo comburi eos placuerit. Inter omnes vero convenit Sibyllam ad Tarquinium Superbum tres libros adtulisse, ex quibus sint duo cremati ab ipsa, tertius cum Capitolio Sullanis temporibus. Praeterea Mucianus ter cos. prodidit nuper se legisse, cum praesideret Lyciae, Sarpedonis ab Troia scriptam in quodam templo epistulae chartam, quod eo magis miror, si etiamnum Homero condente Aegyptus non erat. Aut cur, si iam hic erat usus, in plumbeis linteisque voluminibus scriptitatum constet, curve Homerus in illa ipsa Lycia Bellerophonti codicillos da-
89 tos, non epistulas, tradiderit? Sterilitatem sentit hoc quoque, factumque iam Tiberio principe inopia chartae ut e senatu darentur arbitri dispensandis; alias in tumultu vita erat.

90 (28) Aethiopia Aegypto contermina insignes arbores non fere habet praeter liniferam, qualis Indorum atque Arabiae dicta est. Propior tamen huic natura lanae maiorque folliculus granati modo

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

*tichità umane*[3], e Anziate, nel secondo libro[4], riferiscono che si trattava di 12 volumi latini di materia pontificale e di altrettanti greci contenenti precetti filosofici. Quest'ultimo, nel terzo libro, cita anche il decreto del senato con il quale si ordinava che fosse-
88 ro bruciati[5]. C'è invece accordo tra tutti gli autori nel ritenere che la Sibilla portò a Tarquinio il Superbo tre volumi[1], dei quali due furono bruciati dalla stessa, il terzo andò distrutto nel rogo del Campidoglio all'epoca di Silla. Inoltre Muciano[2], che fu tre volte console, ha recentemente riferito che, al tempo del suo governatorato in Licia, aveva letto in un tempio una lettera di Sarpedone scritta da Troia su carta di papiro, cosa che mi risulta particolarmente strana al pensiero che, quando Omero scriveva, l'Egitto non esisteva ancora. Altrimenti, se il papiro era già in uso, perché si soleva scrivere – com'è certo – su rotoli di piombo e di tela? O perché Omero ha tramandato che a Bellerofonte, proprio in Li-
89 cia, furono date delle tavolette, e non delle lettere?[3]. Anche il papiro è soggetto a cattivi raccolti[1] e, ancora sotto l'impero di Tiberio, è accaduto che per la penuria di carta fossero nominati dal senato dei commissari addetti alla sua distribuzione; in caso contrario c'era il pericolo di disordini fra la popolazione.

90 (28) L'Etiopia, confinante con l'Egitto, è pressoché priva di alberi importanti[1], fatta eccezione per la pianta che produce fibra tessile, alla maniera di quelle d'India e d'Arabia di cui ho già parlato[2]. Comunque la varietà etiope dà una fibra che, per caratteri-

sario del movimento graccano, dal quale fu spinto ad occuparsi del diritto pubblico romano. La sua opera, in almeno 13 *libri magistratuum*, risaliva fino alle leggi di Numa e alle riforme di Servio Tullio.

[3] Plinio conosceva quest'opera, oggi perduta, che si può considerare una vera e propria miniera di notizie, tanto da essere considerata da taluni una delle fonti principali della *Naturalis historia* e in particolare dei libri geografici di quest'ultima (cfr. R. Reitzenstein, *Die geographische Bücher Varros*, in «Hermes», 20, 1885, pp. 514-51).

[4] *HRR*, fr. 8. Valerio Anziate, storiografo latino del I secolo a. C., scrisse annali dalla fondazione di Roma all'età di Silla, fonte soprattutto di Tito Livio, Dionigi e Plutarco.

[5] *HRR*, fr. 15.

88. [1] Aulo Gellio (*Noctes Atticae* I 19) parla invece di nove volumi. L'episodio è noto: la Sibilla cumana si sarebbe presentata a Tarquinio il Superbo per vendergli i nove volumi; al primo rifiuto del re ne avrebbe bruciati tre e altri tre al secondo, inducendo alla fine Tarquinio a comprare i rimanenti allo stesso prezzo proposto per i nove iniziali. Tali libri, detti sibillini, erano testi oracolari adoperati nella religione pubblica romana e consultati in particolari frangenti dello stato. L'incendio del Campidoglio risale all'83 a. C.

[2] *HRR*, fr. 22. Per Licinio Muciano cfr. XII.9, nota 4.

[3] Cfr. par. 69, nota 4.

89. [1] A Roma esistevano gli *horrea chartaria* (sul colle Oppio), dove veniva depositata la carta di papiro proveniente dall'Egitto. Fin dai tempi piú antichi il prodotto fu sotto il controllo dello stato, che dopo Tiberio impose all'Egitto di fornirne a Roma una determinata quantità.

90. [1] Plinio passa a parlare delle piante etiopi.

[2] Cfr. rispettivamente VI.54 e XII.38 sgg. Si ritiene che qui si tratti del cotone.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mali, similesque et inter se arbores ipsae. Praeter hanc palmae, quales retulimus. Insularum arbores ambitu Aethiopiae et nemora odorata in mentione earum dicta sunt.

91 (29) Atlans mons peculiari proditur silva, de qua diximus. Confines ei Mauri, quibus plurima arbor citri et mensarum insania,
92 quas feminae viris contra margaritas regerunt. Exstat hodie M. Ciceroni in illa paupertate et (quod magis mirum est) illo aevo empta HS $\overline{\text{D}}$. Memoratur et Galli Asini HS $\overline{\text{X}}$. Venumdatae sunt et duae ab Iuba rege pendentes, quarum alteri pretium fuit HS $\overline{\text{XII}}$, alteri paulo minus. Interiit nuper incendio a Cethegis descendens, HS $\overline{\text{XIII}}$ permutata, latifundii taxatione, si quis praedia tanti mer-
93 cari malit. Magnitudo amplissimis adhuc fuit uni commissae ex orbibus dimidiatis duobus a rege Mauretaniae Ptolemaeo quattuor

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

stiche, ricorda maggiormente la lana ed ha baccelli piú grossi, delle dimensioni di una melagrana, mentre le piante in sé e per sé sono tra loro simili. Inoltre vi si trovano palme dello stesso tipo di quelle che abbiamo già ricordato[3]. Le piante e le foreste balsamiche delle isole al largo dell'Etiopia sono state menzionate quando abbiamo parlato di queste ultime[4].

91 (29) Il monte Atlante[1] è rinomato per la sua selva del tutto particolare, della quale abbiamo già trattato[2]. Con esso confina la Mauritania, in cui abbonda l'albero di tuia[3] e da cui proviene la folle moda delle tavole da pranzo che le donne rinfacciano ai
92 mariti quando questi biasimano le loro perle. Ne esiste ancora oggi una che appartenne a Marco Cicerone, per la quale furono da lui pagati, in una situazione economica personale precaria[1] e, cosa ancora piú sorprendente, in tempi come quelli, 500 000 sesterzi. Si ricorda anche quella di Asinio Gallo[2], acquistata per un milione di sesterzi. Inoltre ne furono vendute due provenienti dalla dotazione del re Giuba[3], delle quali una costava 1 200 000 sesterzi, l'altra poco meno. Recentemente, in un incendio, è andata distrutta una tavola, proveniente dai Ceteghi[4], che era stata pagata 1 300 000 sesterzi, il prezzo di un latifondo, supponendo che uno trovi vantaggioso investire una cifra cosí consistente in un podere.
93 Per quanto riguarda le dimensioni, finora le piú grandi sono state: una, quella formata da due semicerchi fatta fare da Tolomeo re di

[3] Cfr. parr. 36 sgg.
[4] Cfr. VI.198 e XII.38.

91. [1] Catena montuosa dell'Africa nordoccidentale. Cfr. V.5.
[2] V.14: «Svetonio Paolino, console ai nostri tempi, fu il primo dei comandanti romani ad avere attraversato l'Atlante, superandolo anche di parecchie miglia . . . ha scoperto, inoltre, che le sue pendici sono ricoperte da fitti boschi d'alberi d'alto fusto di genere sconosciuto, con tronchi molto alti di notevole lucentezza e privi di nodi. Le loro foglie sono simili a quelle dei cipressi tranne che emettono un odore sgradevole e sono ricoperte da un sottile strato di lanugine, con la quale è possibile confezionare, dopo la lavorazione, vestiti simili a quelli di seta». Si tratta del cedro dell'Atlante (*Cedrus atlantica*), una conifera tipica dell'Algeria e del Marocco, con chioma a piramide stretta e punta diritta: fornisce legno resistente e ben lavorabile.
[3] Con il termine *arbor citri* o *citrus* Plinio indica, non senza qualche confusione, sia il cedro-pianta degli agrumi (*Citrus medica*), sia, come in questo caso, la pianta che gli antichi chiamavano anche «tuia», cioè la *Tetraclinis articulata* o *Callitris quadrivalvis*, una conifera delle Cupressacee che cresce nella Spagna meridionale e nell'Africa nordoccidentale. La moda delle tavole di questo materiale era già in voga alla fine della Repubblica. Ne abbiamo notizie da Cicerone, Petronio, Lucano; Marziale (II 43.9) precisa che esse poggiavano su piedi d'avorio.

92. [1] *In illa paupertate* è espressione assai forte; senza essere povero, tuttavia, Cicerone aveva un tenore di vita che spesso superava le sue reali possibilità finanziarie.
[2] Asinio Gallo era figlio di Asinio Pollione; fu console nell'8 a. C. Sposò Vipsania Agrippina, la prima moglie, divorziata, di Tiberio. Caduto in disgrazia si lasciò morire di fame dopo tre anni di carcere (33 d. C.). Fu oratore e letterato.
[3] Cfr. par. 34, nota 1.
[4] Antica famiglia romana; un suo componente, Gaio Cornelio Cetego, complice di Catilina, fu condannato a morte nel 63 a. C.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

pedes et semipedem per medium ambitum, crassitudine quadrantali – maiusque miraculum in ea est artis latente iunctura quam potuisset esse naturae –, solidae autem a Nomio Caesaris liberto cognomen trahenti tribus sicilicis infra quattuor pedes totidemque
94 infra pedem crassitudinis. Qua in re non omittendum videtur Tiberio principi mensam quattuor pedes sextante et sicilico excedentem, tota vero crassitudine sescunciali, operimento lamnae vesti-
95 tam fuisse, cum tam opima Nomio liberto eius esset. Tuber hoc est radicis, maximeque laudatum quod sub terra totum fuerit, et rarius quam quae superne gignuntur etiam in ramis, proprieque quod tanti emitur arborum vitium est, quarum amplitudo ac radices aestimari possunt ex orbibus. Sunt autem cupresso feminae atque etiamnum silvestri similes folio, odore, caudice. Ancorarius mons vocatur citerioris Mauretaniae, qui laudatissimum dedit citrum, iam exhaustus.

96 (30) Mensis praecipua dos in venam crispis vel in vertices parvos. Illud oblongo evenit discursu ideoque tigrinum appellatur, hoc intorto et ideo tales pantherinae vocantur. Sunt et undatim cri-
97 spae, maiore gratia, si pavonum caudae oculos imitentur. Magna, verum post has, gratia extra praedictas crispis densa veluti grani

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Mauritania[1] – diametro quattro piedi e mezzo, spessore un quarto di piede – nella quale l'arte, nel nascondere la giuntura, aveva compiuto un prodigio ancora maggiore di quello che avrebbe potuto fare la natura[2]; l'altra, quella costituita da un pezzo unico, la quale prese il nome da Nomio, un liberto dell'imperatore Tiberio[3] – diametro quattro piedi meno tre quarti di pollice, spessore
94 un piede meno tre quarti di pollice. A questo proposito mi sembra giusto non trascurare il fatto che, mentre la tavola dell'imperatore Tiberio, larga quattro piedi, due pollici e un quarto ma spessa in tutto un pollice e mezzo, era semplicemente rivestita da una impiallacciatura di legno di tuia, quella di un suo liberto, No-
95 mio, era tanto preziosa[1]. Questo materiale è una nodosità della radice; quello sviluppatosi interamente sotto terra è il piú apprezzato e inoltre è piú raro rispetto alle protuberanze che si formano nella parte superiore dell'albero, rami compresi; a ben guardare ciò che si compra a cosí caro prezzo non è altro che un difetto della pianta[1], la cui grossezza, assieme a quella delle radici, si può stimare sulla base del diametro delle sue sezioni. Per quanto riguarda le foglie, l'odore e il tronco, tale albero è simile al cipresso femmina, nonché a quello selvatico[2]. Si chiama Ancorario il monte della Mauritania Citeriore[3] che produceva la tuia piú pregiata; ormai la sua riserva è esaurita.

96 (30) La principale qualità di tali tavole è quella di possedere delle striature che assumono la forma di vene o di piccole spirali. Nel primo caso esse hanno un andamento allungato e di conseguenza le tavole sono definite «tigrate», nel secondo l'andamento è ritorto e perciò le si definisce «panterine». Ve ne sono anche a striature ondulate, piú pregiate se ricordano gli ocelli delle
97 code di pavone[1]. Oltre alle varietà già menzionate godono di notevole considerazione, sebbene inferiore rispetto alle precedenti,

93. [1] Figlio e successore di Giuba II, fatto arrestare e uccidere mentre era a Roma nel 40 d. C. dall'imperatore Caligola.
[2] Nel caso, cioè, che la tavola fosse stata composta da un solo pezzo.
[3] Niente si sa sul Nomio qui citato, oltre le informazioni fornite da Plinio; Tiberio è ovviamente il successore di Augusto (14-31 d. C.).

94. [1] Si avverte una nota di rammarico da parte di Plinio per l'ascesa sociale di certi personaggi.

95. [1] La medesima incongruenza viene sottolineata da Seneca, *De beneficiis* VII 9.2: *... eo pretiosius quo illud* (sc. *lignum*) *in plures nodos arboris infelicitas torsit.*
[2] Particolari dovuti a Teofrasto V 3.7. Sulle caratteristiche del cipresso e sulle sue diverse varietà cfr. XVI.139 sgg.
[3] Monte nei pressi della località di *Tigaritanum*, citato da Ammiano Marcellino XXIX 5.25. La Mauritania Citeriore è una regione dell'Africa nordoccidentale di cui Plinio parla a V.2 sgg.

96. [1] Cfr. Marziale XIV.85.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

congerie, quas ob id a similitudine apiatas vocant. Summa vero omnium in colore: hic maxime mulsi placet, vinis suis refulgens. Post haec amplitudo est: iam toti caudices iuvant, pluresque in una.
98 Mensae vitia lignum – ita vocatur materiae surda et indigesta simplicitas aut platani foliorum modo digesta –, item ilignae venae similitudo vel coloris et, quibus maxime obnoxias fecere aestus ventique, rimae aut capillamenta rimas imitata; postea murena nigro transcurrens limite variisque corticum punctis adprehensus papaverum modo et in totum atro propior colos maculaeve discolo-
99 res. – Virides terra condunt barbari et inlinunt cera, artifices vero frumenti acervis inponunt septenis diebus totidem intermissis, mirumque ponderi quantum ita detrahatur. Naufragia docuere nuper hanc quoque materiem siccatam mari, duritie incorrupta, cospissari non ullo modo vehementius. Nutriuntur optime splendescuntque manus siccae fricatu a balineis maxime, nec vinis laeduntur ut iis genitae.

100 Inter pauca nitidioris vitae instrumenta haec arbor est, quapropter insistendum ei quoque paululum videtur. Nota etiam Homero fuit. Thyon Graece vocatur, ab aliis thya. Hanc itaque inter odores uri tradidit in deliciis Circae, quam deam volebat intellegi,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

quelle con fitte striature granulate le quali, per la loro somiglianza con l'apio [1], fanno dare alle tavole il nome di «apiate». Ma la prerogativa piú rilevante di tutte sta nel colore: il preferito in assoluto è quello del vino melato, che risplende delle tonalità dei vini posti sulla mensa [2]. Poi vengono le dimensioni: al giorno d'oggi sono in voga le tavole fatte di un tronco intero e quelle forma-
98 te da piú tronchi uniti assieme. Difetti di una tavola: il legno (si chiama cosí la piatta e insignificante uniformità del materiale o anche il disporsi delle sue striature in forma di foglie di platano); analogamente: venature del tipo di quelle del leccio e del suo colore; screpolature o striature che sembrano screpolature, difetti ai quali soprattutto il calore e i venti rendono soggetto questo legno; e ancora: una banda nera trasversale, la «murena» [1]; un colore concentratosi in punti diversi delle cortecce, alla maniera dei papaveri e nell'insieme assai vicino al nero; o ancora chiazze di co-
99 lori diversi. Gli indigeni sotterrano il legname ancora verde, dopo averlo spalmato di cera; gli artigiani invece lo tengono a settimane alterne sopra cumuli di frumento ed è sorprendente constatare quanto diminuisca di peso con tale procedimento [1]. I rottami delle navi naufragate hanno recentemente dimostrato che anche questo tipo di legno, in acqua di mare, si dissecca [2] e, acquistata una durezza incorruttibile, si irrobustisce piú che con qualsiasi altro procedimento. Le tavole si conservano nel modo migliore e si mantengono splendenti strofinandole con la mano ben asciutta, soprattutto dopo un bagno; i vini non le danneggiano perché sono fatte apposta [3].

100 Tale albero è nel novero di quelle poche cose che rendono la vita piú elegante, perciò mi sembra opportuno soffermarmici ancora un po'. Era noto anche ad Omero. Il suo nome greco è *thyon*, secondo altri *thya* [1]. Omero racconta che esso veniva bruciato con altre piante aromatiche per il piacere di Circe [2] la quale, per lui,

97. [1] Con *apium* i Latini indicavano indifferentemente sia il sedano sia il prezzemolo; nel passo in questione tale ambiguità non disturba, data l'affinità morfologica tra le due piante.
[2] Il senso è piuttosto oscuro; il nesso tra le tavole e i vini è comunque dovuto al fatto che le prime erano tavole da pranzo. Cfr. par. 99.

98. [1] La murena cui si riferivano i Latini era forse la *muraena helena*, tipica del Mediterraneo, marrone con chiazze gialle e nere, che può raggiungere 1,50 metri.

99. [1] Notazione dovuta una volta tanto all'esperienza personale e non alla lettura delle fonti.
[2] Secondo Plinio, come si ricorderà, anche il legno di sicomoro veniva disseccato in acqua. Cfr. par. 57.
[3] Si tratta, cioè, di tavole da pranzo.

100. [1] Cfr. Teofrasto V 3.7.
[2] Il riferimento è ad *Odissea* V 59-61, ma contiene un errore, poiché Omero non parlava dell'isola di Circe, ma di quella di Calipso. La confusione può essere sorta dall'avere egli

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

magno errore eorum qui odoramenta in eo vocabulo accipiunt, cum praesertim eodem versu cedrum laricemque una tradat uri, quo ma-
101 nifestum est de arboribus tantum locutum. Theophrastus, qui proximus a Magni Alexandri aetate scripsit haec circa urbis Romae annum CCCCXXXX, magnum iam huic arbori honorem tribuit, memoratas ex ea referens templorum veterum contignationes quandamque inmortalitatem materiae in tectis contra vitia omnia incorrup-
102 tae. Radice nihil crispius, nec aliunde pretiosiora opera. Praecipuam autem esse eam arborem circa Hammonis delubrum, nasci et in interiore Cyrenaicae parte. De mensis tamen tacuit, et alias nullius ante Ciceronianam vetustior memoria est, quo noviciae appa-
103 rent. – (31) Alia est arbor eodem nomine, malum ferens exsecratum aliquis odore et amaritudine, aliis expetitum, domus etiam decorans, nec dicenda verbosius.

104 (32) Eadem Africa, qua vergit ad nos, insignem arborem loton

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

doveva essere considerata una divinità [3]; coloro poi che intendono il vocabolo *thyon* nel senso di «profumo», sono in grave errore, visto che nello stesso verso il poeta dice che contemporaneamente venivano bruciati *cedrus* e larice [4], cosa da cui risulta evidente che
101 stava parlando esclusivamente di alberi. Già Teofrasto che, attivo subito dopo l'epoca di Alessandro Magno, scrisse sull'argomento intorno all'anno 440 dalla fondazione di Roma [314 a. C.] [1], tributò a quest'albero grandi lodi, riferendo che ci si ricordava di travature di antichi templi fatte con il suo legno e della durata pressoché eterna di tale materiale che, se usato per costruire tetti, ri-
102 maneva immune da ogni difetto. Secondo lui nessuna parte della pianta ha piú striature della radice e con nessuna si confezionano prodotti migliori. Aggiunge che quest'albero è caratteristico della zona intorno al tempio di Ammone [1], ma cresce anche nelle regioni interne della Cirenaica. Tuttavia egli non dice niente a proposito delle tavole, le quali peraltro non vengono ricordate altrove prima di Cicerone [2], fatto da cui si deduce che sono di recente produzione.

103 (31) Esiste un altro albero col medesimo nome [1], il quale produce un frutto da alcuni aborrito per il suo odore e il suo sapore amaro, da altri ricercato; viene usato anche per decorare le case e sull'argomento non c'è bisogno di dire altro.

104 (32) La stessa Africa, nella parte rivolta verso di noi, produce un albero singolare, il loto, detto *celthis* [1] nella lingua locale, co-

sovrapposto mentalmente nella fretta della compilazione ad Omero il seguente passo di Virgilio (*Aeneis* VII 10-13): *Proxima Circaeae raduntur litora terrae,* | *dives inaccessos ubi Solis filia lucos* | *adsiduo resonat cantu tectisque superbis* | *urit odoratam nocturna in lumina cedrum* . . . («Per prime costeggiano le rive della terra Circea, dove la ricca figlia del Sole fa risuonare del suo canto perpetuo i boschi inviolati e nell'alto palazzo brucia odoroso cedro alle stelle notturne . . .»)

[3] Probabilmente Plinio allude alla possibilità che *thya* sia connessa con *theá*, «dea», anche perché, subito dopo, egli esclude quella che ritiene una pseudoetimologia.

[4] Nuova svista di Plinio: Omero nel passo in questione non parla affatto di larici. Per un errore analogo cfr. XVI.43 sgg.

101. [1] L'opera cui si riferisce Plinio è l'*Historia plantarum* (in particolare V 3.7), la cui datazione ricorre anche in III.58: *in eo volumine, quod scripsit Nicodoro Atheniensium magistratu, qui fuit urbis nostrae* CCCCXL *anno.*

102. [1] Cfr. Teofrasto V 3.7. L'oracolo di Ammone si trovava nell'oasi di Siwa, a 400 miglia dalla città di Cirene (cfr. V.31), capoluogo della Cirenaica subito dopo nominata.

[2] Cfr. par. 92 e Cicerone, *In Verrem* II 4.37.

103. [1] Quest'altra *citrus* è il nostro cedro (pianta degli agrumi), cioè la *Citrus medica*, di cui Plinio ha già parlato a XII.15-16 e, sopra, al paragrafo 86.

104. [1] Con il termine *lotus* (greco *lotós*) gli antichi indicavano piante diverse. Il loto di cui parla Plinio nei paragrafi 104-5 è con tutta probabilità il giuggiolo o zizzolo (*Zizyphus sativa*) delle Ramnacee, arbusto o albero alto fino a 8 metri, con foglie ovato-oblunghe, fiori piccoli e drupe simili a olive, con epicarpio bruno e polpa giallastra. La descrizione pliniana è tratta da Teofrasto IV 3.1 sgg., ad eccezione della citazione del termine *celthis*, che proviene da altra fonte, forse Cornelio Nepote.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

gignit, quam vocat celthim, et ipsam Italiae familiarem, sed terra mutatam. Praecipua est circa Syrtis atque Nasamonas. Magnitudo quae piro, quamquam Nepos Cornelius brevem tradit. Incisurae folio crebriores; alioqui ilicis viderentur. Differentiae plures, eae-
105 que maxime fructibus fiunt. Magnitudo huic fabae, color croci, sed ante maturitatem alius atque alius, sicut uvis. Nascitur densus in ramis myrti modo, non ut in Italia cerasi; tam dulcis ibi cibo, ut nomen etiam genti terraeque dederit nimis hospitali advenarum oblivione patriae. Ferunt ventris non sentire morbos qui eum man-
106 dant. Melior sine interiore nucleo, qui in altero genere osseus videtur. Vinum quoque exprimitur illi simile mulso, quod ultra denos dies negat durare idem Nepos bacasque concisas cum alica ad cibos doliis condi. Quin et exercitus pastos eo accipimus ultro citroque commeantes per Africam. Ligno colos niger; ad tibiarum cantus expetitur. E radice cultellis capulos brevesque alios usus excogitant.

107 Haec ibi natura arboris. Est autem eodem nomine et herba et in Aegypto caulis in palustrium genere. Recedentibus enim aquis Nili riguis provenit, similis fabae caule foliisque densa congerie sti-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mune anche in Italia ma con diverse caratteristiche perché diverso è il terreno. Cresce soprattutto nei dintorni delle Sirti[2] e della regione dei Nasamoni[3]. Ha le dimensioni di un pero, anche se Cornelio Nepote lo dice di piccola taglia[4]. Se non fosse per le nervature piú fitte, le sue foglie sembrerebbero quelle del leccio. Ne esistono diverse varietà, che si distinguono soprattutto per i frutti.
105 Questi hanno le dimensioni delle fave e il colore dello zafferano, ma prima di giungere a maturazione passano attraverso diverse tonalità cromatiche, come l'uva. Nascono fitti fitti sui rami come le bacche di mirto e non come le ciliegie in Italia. Laggiú il loro sapore è cosí gradevole al palato che essi hanno dato il nome sia al popolo di quella regione sia alla regione stessa, che è troppo ospitale, visto che fa dimenticare agli stranieri la loro patria[1]. Dicono che chi mangia questo frutto non è soggetto a malattie inte-
106 stinali. La varietà migliore è quella senza nocciolo[1], che nell'altra è di consistenza ossea. Se ne ricava anche un vino, simile a quello melato, il quale, sempre secondo Nepote[2], non si mantiene per piú di dieci giorni; egli inoltre riferisce che i frutti vengono triturati con grano di spelta e conservati in giare come cibo. Si dice che se ne nutrirono anche alcune armate in marcia attraverso l'Africa in lungo e in largo[3]. Il legno di loto è nero; è ricercato per farne melodiosi flauti. Con la radice si costruiscono manici di coltello e
107 altri piccoli utensili[4]. Queste sono le caratteristiche dell'albero di loto di quella zona. Tuttavia esistono anche, con il medesimo nome, sia un'erba sia, in Egitto, una pianta di tipo palustre[1]. Cresce infatti nei pantani lasciati dal Nilo quando le sue acque si ritirano; è simile a una pianta di fave[2] sia nel gambo sia nelle foglie,

[2] La grande Sirte (oggi golfo di Sidra) e la piccola Sirte (oggi golfo di Gabes).
[3] Situati nell'immediato entroterra della grande Sirte; cfr. V.33.
[4] Cornelio Nepote, fr. 20 Halm.

105. [1] Allusione al leggendario popolo dei Lotofagi, i «mangiatori di loto» (cfr. Omero, *Odissea* IX 84 sgg.), presso i quali approdò Ulisse, generalmente localizzati sulle coste della Libia. Alcuni compagni dell'eroe per avere assaggiato il fiore di loto dimenticarono la patria e il ritorno. Tale pianta tuttavia non è quella descritta testé da Plinio, ma il cosiddetto giuggiolo selvatico o «dei Lotofagi», sul quale cfr. par. 106 e nota 1.

106. [1] È il giuggiolo selvatico (*Zizyphus lotus*), arbusto tipico del Mediterraneo (da noi presente solo in Sicilia), con frutti eduli, piccoli, di colore giallo-zafferano.
[2] Fr. 20 Halm. Già Erodoto, parlando dei Lotofagi, aveva dato notizia del vino di cui parla Plinio (IV 177).
[3] Allusione, tratta da Teofrasto IV 3.2, all'esercito di Ofella, generale macedone che, conquistata Cirene per conto di Tolomeo I, presto si fece indipendente e strinse alleanza con Agatocle di Siracusa contro Cartagine. Partito con molti coloni per le nuove terre, fu ucciso dall'alleato che si impadroní del suo esercito (309 a. C.).
[4] Tale informazione è da riferirsi nuovamente al loto dei paragrafi 104 e 105, poiché il legno del giuggiolo dei Lotofagi ha caratteristiche diverse.

107. [1] Le scarse informazioni su di essa non consentono di identificarla con sicurezza.
[2] Plinio, come si deduce da Teofrasto IV 8.7-8 e IV 8.9-11, intende la «fava egiziana»

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

patis, brevioribus tantum gracilioribusque. Fructus in capite papaveri similis incisuris omnique alio modo; intus grana ceu milium.
108 Incolae capita in acervis putrefaciunt, mox separant lavando et siccata tundunt eoque pane utuntur. Mirum est quod praeter haec traditur, sole occidente papavera ea comprimi et integi foliis, ad ortum autem aperiri, donec maturescant flosque, qui est candidus,
109 decidat. Hoc amplius in Euphrate tradunt, et caput ipsum et florem vespera mergi usque in medias noctes totumque abire in altum, ut ne demissa quidem manu possit inveniri, reverti deinde paulatimque subrigi et ad exortus solis emergere extra aquam ac florem patefacere atque etiamnum insurgere, ut plane ab aqua ab-
110 sit alte. Radicem lotos habet mali cotonei magnitudine, opertam nigro cortice, qualis et castaneas tegit. Interius candidum corpus, gratum cibis et crudum, gratius decoctum sive aqua sive pruna. Neque aliunde magis quam purgamentis eius sues crassescunt.

111 (33) Cyrenaica regio loton suae postponit paliuro. Fruticosior haec fructuque magis rubens, cuius nucleus non simul mandatur; iucundus per se ac suavior e vino, quin et vina suco suo commendans. Interior Africa ad Garamantas usque et deserta palmarum magnitudine et suavitate constat, nobilibus maxime circa delubrum
112 Hammonis, (34) sed circa Carthaginem Punicum malum cognomi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

addensate in fitti ammassi come in quella, ma piú corte e piú strette[3]. Il frutto nasce sulla sommità e somiglia a una testa di papavero e per le sue nervature e per tutto il resto; all'interno contiene
108 dei chicchi che ricordano il miglio. Gli indigeni ammucchiano queste «teste» per farle marcire, quindi, tramite un lavaggio, separano i chicchi e, fattili seccare, li macinano e fanno uso del pane cosí ricavato[1]. Oltre a ciò è singolare il fatto che – si dice – al tramonto queste «teste di papavero» si chiudono e si coprono con le foglie[2] per poi riaprirsi all'alba, fino alla maturità e alla caduta del
109 fiore, che è bianco. Dicono che il loto dell'Eufrate sia piú grande e che di sera la sua testa e il suo fiore si immergano, rimanendo fino a mezzanotte interamente sott'acqua, ad una tale profondità che non li si può raggiungere neppure tuffando la mano; poi – cosí si dice – rinvengono e si drizzano a poco a poco finché, al levare del sole, emergono dall'acqua[1], il fiore si schiude e si innalza ancora,
110 per sollevarsi completamente al di sopra di quella. La radice del loto ha le dimensioni di una mela cotogna ed è rivestita da un tegumento scuro, simile a quello che avvolge le castagne. All'interno ha una polpa bianca, buona da mangiare anche cruda, ma ancora migliore se cotta, o in acqua o sulla brace. Nulla inoltre ingrassa i maiali meglio della sua mondiglia.

111 (33) La regione della Cirenaica considera il loto inferiore al suo paliuro[1]. Quest'ultimo mette piú germogli e ha un frutto piú rosso, il cui nocciolo non è parimenti commestibile; il frutto stesso è saporito cosí com'è e piú gustoso ancora nel vino, che anzi trae a sua volta giovamento dal suo succo. L'Africa interna fino ai Garamanti[2] e al deserto abbonda di palme, notevoli per le dimensioni e per la delicatezza dei frutti; le piú rinomate si trovano nelle vicinanze del tempio di Ammone.

112 (34) Ma è il territorio vicino a Cartagine che rivendica a sé, co-

(*kýamos aigýptios*), cioè il nelumbo (*Nelumbo nucifera*), tipica dell'Asia, con fiori rosa di notevoli dimensioni.

[3] Si tratta della *Nymphaea lotus*, in italiano «loto bianco d'Egitto», delle Ninfeacee, che viene anche coltivata a scopo ornamentale. Cfr. Dioscoride IV 112.

108. [1] Cfr. Teofrasto IV 8.11.

[2] Probabilmente si tratta di petali, non di foglie.

109. [1] Plinio si riferisce ancora al nelumbo, sul quale cfr. par. 107, nota 2. La fonte è sempre Teofrasto IV 8.10 e *De causis plantarum* II 19.1. La descrizione delle immersioni di tale pianta è inficiata da parecchi fraintendimenti.

111. [1] L'autore passa ora a trattare le piante della Cirenaica, paragonando il loto descritto ai paragrafi 104-5 al paliuro (greco *paliouros*), nome con il quale egli intende probabilmente la *Zizyphus spina Christi*, un giuggiolo con frutti piú grossi di quelli del loto (cfr. Teofrasto IV 3.3).

[2] Popolazione che viveva in alcune oasi del Sahara a undici giorni di cammino dalla Grande Sirte (cfr. V.26 e 38).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ne sibi vindicat; aliqui granatum appellant. Divisit et in genera apyrenum vocando cui lignosus nucleus abesset; candidior ei natu-
113 ra et blandiores acini minusque amaris distincti membranis. Alias structura eorum quaedam ut in favis, communis nucleos habentium. Horum quinque species: dulcia, acria, mixta, acida, vinosa. Samia et Aegyptia distinguntur erythrocomis et leucocomis. Corticis maior usus ex acerbis ad perficienda coria. Flos balaustium vocatur, et medicis idoneus et tinguendis vestibus, quarum color inde nomen accepit.

114 (35) In Asia et Graecia nascuntur frutices epicactis, quem alii embolinen vocant, parvis foliis, quae pota contra venena prosunt sicut erices contra serpentes, et in quo nascitur granum Cnidium, quod aliqui linum vocant, fruticem vero thymelaean, alii chamelaean, alii pyros achnen, aliqui cnestorem, alii cneorum. Est similis oleastro, foliis angustioribus, cumminosis, si mordeantur, myrti magnitudine. Semen colore et specie farris, ad medicinae tantum usum.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

me dimostra il nome, la «mela punica», che alcuni chiamano melagrana[1]. Se ne sono distinte anche diverse varietà, dando il nome di *apyrenum*[2] a quella priva di nocciolo legnoso, di aspetto piú
113 chiaro, grani piú dolci e separati da ciche[3] meno amare. Per il resto la struttura delle melagrane ricorda un po' quella dei favi, con i grani all'interno di una polpa comune. Ne esistono di cinque tipi: dolci, agre, agrodolci, acide, vinose[1]. Quelle di Samo[2] e d'Egitto si dividono in «eritrocomidi» e «leucocomidi»[3]. Per la concia delle pelli si impiega preferibilmente la scorza di quelle acerbe[4]. Il fiore si chiama balaustio ed è utile in medicina e per tingere le stoffe del colore che ne ha preso il nome[5].

114 (35) In Asia e in Grecia allignano arbusti come l'epicactide, che alcuni chiamano *emboline*[1], dalle foglie piccole, efficaci, in pozioni, contro i veleni, come quelle di erica[2] lo sono contro i morsi dei serpenti, nonché l'arbusto che produce il grano gnidio[3], che alcuni chiamano lino, mentre il nome della pianta è timelea o camelea o pirosacne o cnestore o cneoro[4]. È simile all'oleastro, con foglie piú strette, viscose se messe sotto i denti; le dimensioni sono quelle di un mirto. Un suo granello ha il colore e l'aspetto di un chicco di farro ed è usato solamente in medicina[5].

112. [1] Il frutto del melograno (*Punica granatum*), arbusto delle Punicacee, alto fino a 5 metri, con foglie opposte e fascicolate di forma varia e fiori solitari o riuniti a 2-3.

[2] Calco dell'aggettivo neutro greco *apýrenon*, che significa appunto «senza nocciolo». In Seneca (*Epistulae* 85.5) l'appellativo designa anche dei frutti con piccoli noccioli.

[3] Le membrane che si trovano all'interno della melagrana.

113. [1] Sulle caratteristiche delle melagrane Plinio ritornerà a XXIII.106. Cfr. anche Dioscoride I 100, che tuttavia ne elenca soltanto tre tipi: dolce, acido e vinoso.

[2] Isola delle Sporadi meridionali a breve distanza dalla costa asiatica; cfr. V.135.

[3] Dal greco *erythrós*, «rosso», e *leukós*, «bianco», in unione col sostantivo *kóme*, «chioma». Il termine chioma sembra da riferire ai fiori, in base ai quali, in effetti, si distinguono i vari tipi di melograni.

[4] Allo stesso scopo venivano usati anche la corteccia del fusto e dei rami, nonché i bottoni fiorali.

[5] Cfr. XXXIII.112 e Dioscoride I 111.

114. [1] Si tratta della pianta che Dioscoride (IV 108) chiama *epipaktís*. Per il termine *emboline*, non altrimenti attestato, André (*Lexique des termes de botanique en Latin*, Paris 1956) ha proposto di considerarlo sinonimo di *elleborine*, pianta che Plinio a XXVII.76 definisce *herba*.

[2] Plinio si riferisce a una delle numerosissime specie del genere Erica, probabilmente all'*Erica arborea*, detta volgarmente «scopa da ciocco». Cfr. XXIV.64.

[3] È lo gnidio, detto anche erba corsa o dittinella (*Daphne gnidium*), sempreverde, diffuso nella macchia mediterranea; ha foglie oblunghe, fiori bianchi, frutto baccaceo, giallicio, di sapore acre. Per la descrizione del grano gnidio cfr. Teofrasto IX 20.2 e Dioscoride IV 173.

[4] Le varianti di denominazione dello gnidio sono greche e risalgono (salvo il *linum*) a Dioscoride IV 173 seppur, talora, con traslitterazione imprecisa (*knéstron* di Dioscoride diventa *cnestor* in Plinio): in particolare, si noti che la camelea (dal greco *chamaí*, «a terra», e *elaía*, «olivo») è l'olivo nano e che la pirosacne (dal greco *pyrós*, genitivo singolare di *pŷr*, «fuoco», e *áchne*, «lanuggine»), lo cnestro e lo cneoro (denominazioni connesse col verbo greco *knáo*, «raschio, graffio», forse in allusione al fatto che il loro frutto, aspro, morde la lingua) non sono autonomamente identificabili.

[5] È un purgante ad azione assai violenta.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

115 (36) Tragion fruticem sola Creta insula gignit, terebintho similem et semine, quod contra sagittarum ictus efficacissimum tradunt. Eadem et tragacantham spinae albae radice, multum praelatam apud Medos aut in Achaia nascenti. Pretium eius in libras ⁑ III.
116 (37) Tragon et Asia fert sive scorpionem, veprem sine foliis, racemis rubentibus, ad medicinae usum. Myricen et Italia, quam tamaricen vocat, Achaia autem bryan silvestrem. Insigne in ea quod sativa tantum fert gallae similem fructum. In Syria et Aegypto copiosa haec est, cuius infelicia ligna appellamus, qua tamen
117 infeliciora sunt Graeciae. Gignit enim arborem ostryn, quam et ostryam vocant, solitariam circa saxa aquosa, similem fraxino cortice et ramis, folio piris, paulo tamen longioribus crassioribusque ac rugosis incisuris, quae per tota discurrunt, semine hordeo simili et colore. Materies est dura atque firma, qua in domum inlata diffi-
118 ciles partus fieri produnt mortesque miseras. (38) Nec auspicatior

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

115 (36) L'arbusto chiamato tragio[1] cresce solo sull'isola di Creta ed è simile al terebinto anche nel seme, che dicono efficacissimo contro le ferite provocate da frecce. La stessa isola produce anche la tragacanta[2] – ottenuta dalla radice di una varietà bianca di arbusto spinoso, di gran lunga preferibile a quella che nasce nel paese dei Medi o in Acaia[3]. Il suo prezzo è di 3 denari la libbra.

116 (37) Anche l'Asia produce un trago, detto anche scorpione[1], una sorta di rovo senza foglie, con grappoli rossicci, utilizzato in medicina. Inoltre vi cresce la *myrice*, presente anche in Italia con il nome di tamerice[2] e in Acaia con quello di *bria* selvatica. Una sua singolare caratteristica consiste nel fatto che soltanto la specie coltivata produce un frutto simile a una galla. Abbonda in Siria e in Egitto; noi definiamo funesto il suo legno, sebbene ancora piú
117 funesti siano certi alberi della Grecia[3]. Là alligna infatti l'*ostrys*, un albero chiamato anche *ostrya*[1], che cresce isolato vicino a rocce umide; assomiglia al frassino nella corteccia e nei rami, al pero nelle foglie, sebbene le sue siano un po' piú lunghe, piú spesse e con rugose nervature che le attraversano completamente; il seme ricorda per forma e colore un chicco d'orzo. Il legno è duro e resistente; introdotto in casa, si dice che causi parti difficili e morti penose.

118 (38) E non è certo di miglior auspicio l'albero dell'isola di Le-

115. [1] Dal greco *trágion*, «arbusto del capro». Da un altro passo pliniano (XXVII.141) e da uno di Dioscoride (IV 49), in cui se ne dà una descrizione piú particolareggiata, si può pensare che si tratti di un pistacchio, comune ancora oggi a Creta, a Cipro e in Siria, il cosiddetto «pistacchio di Palestina» (*Pistacia Palaestina*).

[2] Denominazione con cui un tempo si indicava un genere di piante attualmente sezione del genere *Astragalus* (delle Leguminose papilionacee), che comprende molte specie, di cui parecchie forniscono la gomma adragante. A quest'ultima si riferisce probabilmente il prezzo in fine di paragrafo.

[3] La Media era una vasta regione della Persia nordoccidentale, descritta dettagliatamente da Plinio a VI.114. L'Acaia era una regione costiera del Peloponneso settentrionale. Cfr. IV.12-13.

116. [1] Dovrebbe corrispondere alla pianta descritta da Plinio a XXII.39 (la seconda delle due piante là denominate «scorpione»): *est et alia eiusdem nominis effectusque, sine foliis, asparagi caule, in cacumine aculeum habens et inde nomen* («Ve ne è anche un'altra dallo stesso nome e con la stessa proprietà, senza foglie, con il caule dell'asparago, provvista, sulla sommità, di un aculeo che le dà il nome»). La si identifica solitamente con una specie di efedra, l'*Ephedra distachya*. Cfr. Dioscoride IV 51-52.

[2] Pianta appartenente al genere *Tamarix*, delle Tamaricacee, con 80 specie diffuse dal Mediterraneo fino all'India e al Giappone. Può vivere anche in terreni aridi, nelle steppe salate e nelle regioni subdesertiche dell'Africa e dell'Asia. Qui può trattarsi della *Tamarix gallica*. Alcune specie forniscono cortecce usate nella concia e come astringenti.

[3] Una curiosa categoria di vegetali: piante che portano male.

117. [1] Cfr. Teofrasto III 10.3, che Plinio segue non senza qualche inesattezza. Si tratta comunque della carpinella, nome italiano dell'*Ostrya carpinifolia*, arbusto o albero che vive nell'Europa meridionale e nell'Asia occidentale. In Italia è oggi frequente e dà legno adatto alla costruzione di carri e attrezzi vari.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

in Lesbo insula arbor quae vocatur euonymos, non absimilis Punicae arbori – inter eam et lauruin folia magnitudine, figura vero et mollitia Punicae –, floris candidi odore statim pestem denuntians. Fert siliquas sesamae, intus granum quadriangula figura, spissum, letale animalibus; nec non et folio eadem vis. Succurrit aliquando praeceps alvi exinanitio.

119 (39) Alexander Cornelius arborem leonem appellavit, ex qua facta esset Argo, similem robori viscum ferenti, quae neque aqua neque igni posset corrumpi, sicuti nec viscum, nulli alii cognitam, quod equidem sciam.

120 (40) Andrachlen omnes fere Graeco porcillacae nomine interpretantur, cum sit herba et andrachne vocetur unius litterae diversitate. Cetero andrachle est silvestris arbor neque in planis nascens, similis unedoni, folio tantum minore et numquam decidente, cortice non scabro quidem, sed qui circumgelatus videri possit:
121 tam tristis aspectus est. (41) Similis et coccygia folio, magnitudine

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sbo[1] chiamato euonimo[2], non dissimile dal melograno – delle cui foglie le sue hanno la forma e la delicatezza, mentre per quanto riguarda le dimensioni stanno a metà tra le stesse e quelle d'alloro – e che di sé rivela immediatamente la natura malefica per l'odore dei suoi fiori bianchi. Produce delle silique simili a quelle del sesamo, che contengono un chicco di forma quadrangolare, consistente, letale per gli animali – anche il fogliame ha la medesima proprietà –, sebbene talvolta si riesca a porvi rimedio facendo loro liberare immediatamente l'intestino.

119 (39) Cornelio Alessandro[1] chiamò «leone»[2] l'albero con il quale sarebbe stata costruita la nave Argo[3]; simile alla quercia che dà il vischio[4], non sarebbe intaccabile né dall'acqua né dal fuoco, proprio come il vischio; per quanto ne so, questa pianta non la conosce nessun altro.

120 (40) Quasi tutti pensano che «andracle» sia il termine greco che indica la portulaca[1], che pure è un'erba ed è chiamata andracne[2] con un nome che differisce dal precedente per una sola lettera. Ma l'andracle è in effetti un albero da foresta che non attecchisce in pianura, simile al corbezzolo, ma con foglie piú piccole e persistenti; la corteccia non è certo ruvida, tuttavia sembra stretta tutt'attorno da una morsa di ghiaccio: tanto è triste il suo aspetto.

121 (41) Anche lo scotano[1] è simile per quanto riguarda le foglie,

118. [1] Isola del mar Egeo, detta anche Metelino, patria della celebre poetessa Saffo; cfr. V.139-40. Secondo Teofrasto l'euonimo cresceva per la precisione sul monte *Ordýnnos* (III 18.13).

[2] Letteralmente, in greco, «dal buon nome», detto per antifrasi al fine di esorcizzare il suo influsso negativo. La sua identificazione non è certa; secondo André (*Lexique* cit., p. 130) si tratta della fusaggine (*Evonymus europaeus*), un arbusto detto comunemente «berretta da prete». La fonte di Plinio è sempre Teofrasto III 18.13.

119. [1] *FGrHist* 273 F 106. Cornelio Alessandro, citato piú volte negli indici e nel testo di Plinio, è un autore greco dell'epoca di Silla, noto anche, per la varietà dei temi da lui trattati, col nome di Alessandro Poliistore (dal greco *polý*, «molto», e *historéo*, «narro»). Da Varrone in poi molti autori latini mutuarono da lui notizie e informazioni.

[2] Rimane in dubbio l'identificazione di questa pianta, che comunque sembra essere favolosa.

[3] La nave Argo fu usata nella leggendaria spedizione degli Argonauti in Colchide, alla conquista del vello d'oro.

[4] Il vischio in questione, al quale Plinio altrove attribuisce proprietà ignifughe (cfr. XXXIII.94), è il nostro «vischio quercino», parassita dei rami di quercia.

120. [1] L'andracle è un arbusto tipico della Grecia e del Vicino Oriente, alto in genere 5 metri, che conserva nel nome scientifico (*Arbutus andrachne*) traccia della confusione cui fa cenno subito dopo Plinio. La sua caratteristica corteccia è descritta anche da Teofrasto (IV 15.2), che la paragona per aspetto a quella del platano.

[2] L'andracne è la *Portulaca oleracea*, un'erba detta volgarmente anche porcellana o porcacchia, usata in passato come diuretico e rinfrescante, nonché come ingrediente in alcune minestre; cfr. Teofrasto, *De causis plantarum* I 10.4.

121. [1] Il latino *coccygia* è in questo caso sinonimo di *cotinus* (= «scotano»). Si tratta di un arbusto delle Anacardiacee, detto in italiano anche cotino o capecchio (*Rhus cotinus*). In Italia cresce nei luoghi aridi del piano submontano. La peculiarità cui si riferisce Plinio è il fat-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

minor. Proprietatem habet fructum amittendi lanugine (pappum vocant), quod nulli alii arbori evenit. Similis et apharce, bifera aeque quam andrachle. Priorem fructum incipiente pubescere uva peragunt, alterum initio hiemis, quales eos non traditur.

122 (42) Et ferulam inter externas dixisse conveniat arborumque generi adscripsisse, quoniam quarundam naturae, sicuti distinguemus, lignum omne corticis loco habent forinsecus, ligni autem loco fungosam intus medullam ut sabuci, quaedam vero inanitatem ut
123 harundines. Ferula calidis nascitur locis atque trans maria, geniculatis nodata scapis. Duo eius genera: nartheca Graeci vocant adsurgentem in altitudinem, nartheciam vero semper humilem. A genibus exeunt folia, maxima ut quaeque terrae proxima. Cetera natura eadem quae anetho, et fructu simili. Nulli fruticum levitas maior; ob id gestatu facilis baculorum usum senectuti praebet.

124 (43) Semen ferulae thapsian quidam vocavere, decepti quoniam ferula sine dubio est thapsia, sed sui generis, foliis feniculi, inani caule nec excedente baculi longitudinem. Semen quale ferulae, radix candida. Incisa lacte manat et contusa suco, nec corticem

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ma è di dimensioni inferiori. Solo tra tutti gli alberi ha la peculiarità di trasformare il proprio frutto in una lanugine (chiamata pappo). Simile è anche l'afarce[2], che fruttifica due volte all'anno come l'andracle. Entrambi portano a maturazione la prima raccolta di frutti quando cominciano a formarsi i grappoli d'uva, la seconda all'inizio dell'inverno[3]. Non si conoscono le caratteristiche di tali frutti.

122 (42) Sarà opportuno citare la ferula[1] tra le piante straniere e catalogarla come albero, poiché certi alberi, come puntualizzeremo[2], hanno una struttura tale da avere tutto il legno all'esterno, in forma di corteccia, e all'interno, in luogo del legno, un midollo spugnoso come quello del sambuco[3]; altri invece, internamente,
123 sono vuoti come le canne. La ferula nasce nei paesi caldi d'oltremare; il suo scapo è intercalato da giunture nodose. Ve ne sono due varietà[1]: i Greci chiamano nartece quella che si sviluppa in altezza, nartecia quella che rimane sempre bassa. Le foglie spuntano dalle nodosità e sono tanto piú grandi quanto piú sono vicine a terra. Le altre caratteristiche corrispondono a quelle dell'aneto[2], che somiglia alla ferula anche nei frutti. Nessun arbusto la supera in leggerezza e poiché per questo motivo è facile da portare, i vecchi la usano a mo' di bastone da passeggio.

124 (43) Alcuni hanno chiamato tapsia il seme della ferula, commettendo però un errore, nel senso che la tapsia è indubbiamente una ferula, ma di tipo particolare[1], con le foglie del finocchio e uno scapo cavo la cui lunghezza non supera quella di un bastone. Il suo seme è uguale a quello della ferula, la radice è bianca. Se la si incide stilla un umore latteo, se la si pesta, un succo; non se ne scarta neanche la corteccia. Tutte queste parti sono tossiche; la

to che in autunno, nelle grandi pannocchie di questa pianta, si rendono evidenti i peduncoli fruttiferi, muniti di lunghi peli rossi.

[2] Potrebbe essere il corbezzolo, detto anche albatro (*Arbutus unedo*), arbusto o alberetto sempreverde delle Ericacee, diffuso in Italia e tipico della macchia mediterranea.

[3] Errore di Plinio; l'arbusto in questione fruttifica una sola volta all'anno.

122. [1] Per la ferula cfr. par. 123, nota 1.

[2] Cfr. XVI.179.

[3] Nome italiano della *Sambucus nigra*, delle Caprifogliacee, arbusto o alberello alto da 2 a 6 metri, con foglie opposte, glandole nettarifore, fiori bianchi e frutti a drupa neri.

123. [1] Plinio distingue questi due tipi di ferula sulla base di Teofrasto (VI 2.7-8). La prima è la nostra ferola o ferula (*Ferula communis*), erba perenne delle Ombrellifere, detta anche ferolaggine o finocchiaccio, alta fino a 2 metri, diffusa nelle regioni mediterranee e in Italia, in particolare nelle zone calde. La seconda è di difficile identificazione; André (*Lexique* cit., p. 217) propone la *Ferula ferulago*, assai piú bassa della precedente, ma simile ad essa nell'aspetto.

[2] L'*Anethum graveolens*, delle Ombrellifere, simile al finocchio e perciò detto «finocchio fetido».

124. [1] Cfr. Dioscoride IV 154 e Teofrasto IX 9.6. Appartiene alla famiglia delle Ombrellifere; la tapsia piú diffusa in Italia è la *Thapsia garganica*.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

abdicant. Omnia ea venena: quippe etiam fodientibus nocet, si minima aspiret aura; intumescunt corpora, faciemque invadunt ignes
125 sacri; ob id cerato prius inlinunt. Quibusdam tamen morbis auxiliari dicunt medici permixtam aliis, item alopeciis suggillatisque ac liventibus, ceu vero remedia desint, ut scelera non tractent. Sed ista praetexunt noxio instrumento, tantumque inpudentiae est, ut venenum artis esse persuadeant. Thapsia in Africa vehementissima. Quidam caulem incidunt per messes et in ipsa excavant radi-
126 ce, quo sucus confluat, arefactumque tollunt. Alii folia, caulem, radicem tundunt in pila et sucum in sole coactum dividunt in pastillos. Nero Caesar claritatem ei dedit initio imperi, nocturnis grassationibus converberata facie inlinens id cum ture ceraque et secuto die contra famam cutem sinceram circumferens. Ignem ferulis optime servari certum est easque in Aegypto praecellere.

127 (44) Ubi et cappari, firmioris ligni frutex seminisque et cibis vulgati, caule quoque una plerumque decerpto. Cavenda eius genera peregrina, si quidem Arabium pestilens, Africum gingivis inimi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

pianta infatti è dannosa anche per coloro che la raccolgono se solo spira un alito di vento nella loro direzione: i corpi si gonfiano e sui volti compaiono i segni del fuoco sacro [2]; per questo motivo es-
125 si si spalmano preventivamente addosso uno strato di cera. Nonostante ciò i medici sostengono che la tapsia, mescolata con altri prodotti, cura certe malattie, comprese le alopecie, le contusioni e le lividure, come se davvero mancassero rimedi tali da evitare l'uso di simili nefandi ingredienti. Ma essi mascherano con giustificazioni di tal sorta i loro malsani espedienti, e giungono a tanta impudenza da volerci far credere che i veleni sono parte integrante della loro arte [1]. La tapsia d'Africa [2] è la piú forte. Alcuni incidono il caule al tempo della mietitura e praticano una cavità nella stessa radice perché vi confluisca il succo, che raccolgono una volta seccato.
126 Altri pestano le foglie, il caule e la radice in un mortaio e, fattone rapprendere il succo al sole, ne ricavano pastiglie. Fu l'imperatore Nerone a dare la celebrità alla tapsia, all'inizio del suo regno, quando, facendo ritorno dalle sue bravate notturne [1] con il viso pieno di ammaccature, se lo spalmava con una pomata composta di tapsia, incenso e cera e il giorno dopo, smentendo tutti, se ne andava in giro con una pelle perfettamente a posto. È un fatto che le ferule conservano ottimamente il fuoco [2] e che le migliori sono quelle d'Egitto.

127 (44) Là cresce anche il cappero [1], un arbusto dal legno piú resistente del precedente e con bacche ben conosciute anche nel campo dell'alimentazione, che vengono generalmente raccolte ancora attaccate al gambo. Bisogna guardarsi dai tipi di cappero provenienti da altri paesi, dal momento che quelli d'Arabia sono vele-

[2] Con l'espressione *ignis sacer* si indicavano diversi tipi di malattie della pelle e in particolare l'erisipela. Cfr. XXVI.121: . . . *ignis sacri plura sunt genera.*

125. [1] Il giudizio negativo di Plinio su alcuni aspetti della medicina ritorna nei libri espressamente dedicati ad essa e in particolare nel XXIX.

[2] Si discute se si tratti di una specie di tapsia diversa da quella italiana o semplicemente di un tipo di pianta divenuto piú energico a causa del clima piú duro. Ancora oggi, nell'Africa settentrionale, dalla corteccia della parte sotterranea si ricava una resina usata come revulsivo.

126. [1] Sui passatempi notturni e le risse dell'imperatore Nerone (regnò dal 54 al 68 d. C.) non mancano testimonianze di altre fonti, in particolare di Tacito, di Dione Cassio e di Svetonio. Particolarmente divertente il racconto di quest'ultimo: «. . . e spesso in risse di questo genere corse il rischio di rimetterci un occhio e persino la vita, visto che fu quasi picchiato a morte da un tale dell'ordine senatorio del quale aveva infastidito la moglie» (*Nero* 26.2).

[2] Allusione alla leggenda esiodea del furto del fuoco da parte di Prometeo, il quale per il trasporto usò appunto una ferula.

127. [1] Descritto anche da Dioscoride (II 204); il termine, in greco *kápparis*, è di etimologia sconosciuta (si è trovato soltanto un antroponimo *kapparis* nell'onomastica di Stratonicea di Caria). Il cappero è la *Capparis spinosa*, delle Capparidacee, pianta cespugliosa con foglie ovali e due spine alla base del picciolo, fiori grandi e frutti a bacca. Cresce spontanea nelle zone mediterranee nelle fessure delle rocce e sui muri.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cum, Marmaricum vulvis et omnibus inflationibus. Apulum vomitus facit, stomachum et alvum solvit. Quidam id cynosbaton vocant, alii ophiostaphylen.

128 (45) Frutectosi est generis et saripha, circa Nilum nascens, duorum ferme cubitorum altitudine, pollicari crassitudine, coma papyri, similique manditur modo, radice ferrariis officinis praecipua carbonis usu propter duritiam.

129 (46) Non omittendum est et quod Babylone seritur in spinis, quoniam non aliubi vivit, sicut et viscum in arboribus, sed illud in spina tantum quae regia vocatur. Mirum quod eodem die germinat quo iniectum est – inicitur autem ipso canis ortu – et celerrime arborem occupat. Condiunt eo vina et ideo serunt. Spina illa nascitur et Athenis in Longis Muris.

130 (47) Frutex est et cytisus, ab Amphilocho Atheniense miris laudibus praedicatus pabulo omnium, aridus vero etiam suum, spondetque iugero eius annua HS MM vel mediocri solo reditus.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nosi, quelli d'Africa dannosi per le gengive, quelli della Marmarica pericolosi per l'utero e per tutti i gonfiori, quelli di Puglia [2] causano vomito, indeboliscono lo stomaco e sciolgono l'intestino. Alcuni definiscono il cappero cinosbato, altri ofiostafile [3].

128 (45) Appartiene alla categoria degli arbusti anche la sarifa [1], che cresce sulle rive del Nilo; alta all'incirca due cubiti, ha la grossezza di un pollice e la cima uguale a quella del papiro; si mastica come quest'ultimo e della radice, che è durissima, si fa un uso assai considerevole, come carbone, nelle officine siderurgiche.

129 (46) Non si deve tralasciare neppure quella pianta che a Babilonia viene seminata su un arbusto spinoso poiché non attecchisce altrove – cosí come il vischio non cresce che sugli alberi –, anzi essa vive solamente sull'arbusto spinoso definito «regio» [1]. È singolare il fatto che essa germogli nello stesso giorno in cui è stata piantata (operazione che ha luogo proprio al sorgere della Canicola) e che prenda possesso rapidissimamente dell'albero. È usata per aromatizzare i vini e questo è il motivo per cui viene coltivata. Quel tipo di arbusto spinoso cresce anche ad Atene presso le Lunghe Mura [2].

130 (47) È un arbusto anche il citiso [1], straordinariamente decantato dall'ateniese Anfiloco [2] come foraggio adatto ad ogni tipo di bestiame, maiali compresi, una volta secco. Garantisce un reddito annuo di 2000 sesterzi per iugero, anche da un terreno mediocre. Se ne fa un uso analogo a quello dell'ervo [3], anche se il primo sa-

[2] Alcuni tipi di cappero hanno effettivamente sapore piú forte e provocano svariate conseguenze, se mangiati. L'Africa per Plinio non comprendeva l'Egitto (cfr. V.39-40) uno dei cui distretti era la Marmarica; anche l'Apulia non corrispondeva esattamente all'attuale Puglia (cfr. III.99-100).

[3] I vocaboli greci cinosbato (letteralmente «rovo canino») e ofiostafile (letteralmente «grappolo di serpenti») designano in Plinio anche altre piante.

128. [1] Su questo termine le lezioni dei codici divergono: *sarifa*, *sari*, *saripha*. Teofrasto (IV 8.5) ha *sári*. La discrepanza può essere dovuta a cattiva lettura da parte di Plinio; si tratta comunque di una pianta del genere *Cyperus*, affine al papiro.

129. [1] Sulla *spina* cfr. par. 63 e nota 3. Per quanto concerne la *spina regia* si tratta della pianta che Teofrasto (*De causis plantarum* I 10.5) chiama *ákantha basiliké*, un'acacia di difficile identificazione. La pianta parassita invece potrebbe essere un vegetale del genere *Cassytha*, appartenente alle Lauracee, ma d'aspetto molto diverso, con fusto volubile e foglie molto ridotte.

[2] Sono le mura lunghe 5 miglia unenti Atene al porto del Pireo; cfr. IV.24.

130. [1] Questo «citiso» (greco *kýtisos*) di Plinio non corrisponde affatto al nostro citiso (*Cytisus laburnum*), ma ad una pianta del genere *Medicago*, affine all'erba medica, la *Medicago arborea*, sempreverde originario dell'Africa settentrionale e diffuso ancora oggi nella fascia centrale mediterranea, dove viene coltivato anche a scopo ornamentale. Viene adoperato tuttora come foraggio. Cfr. Virgilio, *Georgica* III 394, Columella V 12.1-2 e Varrone, *Res rusticae* I 23.1.

[2] L'ateniese Anfiloco è citato anche da Varrone e da Columella; scrisse un'opera specialistica sull'erba medica e sul citiso di cui parla Plinio; è ricordato anche in XVIII.144.

[3] L'ervo è la *Vicia ervilia*, detta anche mochi o capogirlo; cfr. XVIII.57.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Utilitas quae ervo, sed ocior satias, perquam modico pinguescente quadripede, ita ut iumenta hordeum spernant. Non ex alio pabulo lactis maior copia aut melior, super omnia pecudum medicina vali-
131 das a morbis omnibus praestante. Quin et nutricibus in defectu lactis aridum atque in aqua decoctum potui cum vino dari iubet – firmiores excelsioresque infantes fore –, viridem etiam gallinis aut, si inaruerit, madefactum. Apes quoque numquam defore cytisi pa-
132 bulo contingente promittunt Democritus atque Aristomachus. Nec aliud minoris impendi est. Seritur, cum hordeum, aut vere semine ut porrum, vel caule autumno ante brumam; si semine, madidum, aut, si desint imbres, satum spargitur. Plantae cubitales transferuntur scrobe pedali. Seritur per aequinoctia tenero frutice, perficitur triennio, demetitur verno aequinoctio, cum florere desiit, vel pue-
133 ri anusve vilissima opera. Canus aspectu, breviterque si quis exprimere similitudinem velit, angustioris trifoli frutex. Datur animalibus post biduum semper, hieme vero quod inaruit madidum. Satiant equos denae librae et ad portionem minora animalia, obiter-
134 que inter ordines alium, cepas seri fertile est. Inventus est hic frutex in Cythno insula, inde tralatus in omnes Cycladas, mox in ur-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

zia piú velocemente, visto che con quantità estremamente modeste il bestiame comincia ad ingrassare, tanto che le bestie da soma giungono a rifiutare l'orzo. Nessun altro foraggio fa produrre latte in maggiore quantità o di qualità migliore; in piú fortifica gli ar-
131 menti contro tutte le malattie piú di ogni altro medicinale. Addirittura Anfiloco raccomanda che alle balie in difetto di latte sia dato da bere, mescolato con vino, un decotto fatto con citiso secco bollito in acqua: i bambini – assicura – diventeranno piú forti e piú alti. Egli consiglia di darlo ancora verde o, se secco, inzuppato nell'acqua, anche al pollame. Secondo Democrito[1] e Aristomaco[2] non mancheranno mai neppure le api, se vicino c'è un campo di ci-
132 tiso. Nessun'altra coltivazione richiede una spesa inferiore. Si semina nello stesso periodo dell'orzo o in primavera, come il porro, se si usa la semente; se invece si pianta il gambo, in autunno, prima del solstizio d'inverno. Qualora si adoperi la semente, questa deve essere bagnata ovvero, se mancano le piogge, la si innaffia dopo la semina. Quando le piante raggiungono l'altezza di un cubito vengono trapiantate in fosse profonde un piede. Tale operazione si compie agli equinozi, quando l'arbusto è ancora tenero; in tre anni esso completa il suo sviluppo; il raccolto viene effettuato all'equinozio di primavera, al termine della fioritura[1]; si tratta di un lavoro estremamente economico, fattibile anche da un ragazzino o
133 da una vecchia. Il citiso è di un bianco argentato e, volendo fare un paragone, in breve, si potrebbe dire che è il corrispondente del piccolo trifoglio nella categoria degli arbusti. Al bestiame viene sempre dato una volta ogni tre giorni e d'inverno, poiché è secco, glielo si dà dopo averlo bagnato. Per un cavallo bastano dieci libbre, per le bestie piú piccole porzioni minori, in rapporto alle loro dimensioni; si ottengono buoni risultati a seminare, sparsi tra le
134 file di citiso, aglio e cipolle. Quest'arbusto fu scoperto sull'isola di Citno[1], da lí introdotto in tutte le Cicladi, quindi nelle città della

131. [1] Democrito, fr. 68 B 300, 8 Diels. Celebre filosofo e scienziato di Abdera vissuto a cavallo tra il V e il IV secolo a. C. Padre dell'atomismo, scrisse opere di vario genere, di cui ci restano numerosi frammenti; è citato spesso da Plinio, che lo confonde talora con Bolo di Mende (lo Pseudo-Democrito).

[2] Nativo di Soli di Cilicia e vissuto dopo Aristotele, dedicò 58 anni allo studio delle api. È citato da Plinio anche a XI.19 e da Igino in Columella IX 13.8.

132. [1] I precetti contenuti in questo paragrafo e in quello seguente si ritrovano in Columella V 12, ma con qualche variazione, il che fa pensare, piú che a dipendenza diretta da quest'ultimo, a una fonte comune ad entrambi, o l'Anfiloco di cui al paragrafo 130 o un anonimo mediatore tra loro e lo stesso Anfiloco.

134. [1] Una delle Cicladi, nota soprattutto per le sue acque termali, donde il nome attuale di Thermia (cfr. IV.66). L'informazione di Plinio pare dovuta al desiderio di dare l'etimologia di *cytisus*, ma c'è da dire che in altri autori si trovano soluzioni discordanti a tale proposito

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

bes Graecas, magno casei proventu. Praeterea – quo maxime miror rarum esse in Italia – non aestuum, non frigorum, non grandinum aut nivis iniuriam expavescit. Adicit Hyginus, ne cossium quidem propter nullam gratiam ligni.

135 (48) Nascuntur etiam in mari frutices arboresque – minores in nostro –, Rubrum enim et totus orientis oceanus refertus est silvis. Non habet lingua Latia nomen quod Graeci vocant phycos, quoniam alga herbarum maris vocabulum intellegitur, hic autem est frutex. Folio lato, colore viridi gignit quod quidam prason vocant,
136 alii zostera. Alterum genus eiusdem capillaceo folio, simile feniculo, in saxis nascitur, superius in vadis haut procul litore, utrumque verno, et interit autumno. Circa Cretam insulam nato in petris purpuras quoque inficiunt, laudatissimo a parte aquilonis ut spongeis. Tertium est gramini simile, radice geniculata et caule qualiter cala-
137 mi. (49) Aliud genus fruticum bryon vocatur, folio lactucae, rugosiore tantum, iam hoc interius nascens, in alto vero abies et quercus cubitali altitudine; ramis earum adhaerent conchae. Quercu et tingui lanas tradunt, glandem etiam quasdam ferre. In alto naufra-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Grecia, con notevole incremento della produzione casearia. Inoltre – e ciò mi fa risultare ancora piú strano che sia raro in Italia – esso non teme i danni né del caldo, né del freddo, né della grandine, né della neve[2] e neppure, aggiunge Igino[3], quelli dei tarli, poiché il gusto del suo legno non è affatto gradevole.

135 (48) Arbusti e alberi crescono anche in mare[1], di dimensioni piú piccole nel nostro. Il Mar Rosso, infatti, e tutto l'Oceano Orientale[2] sono pieni di foreste. La lingua latina non ha un vocabolo che indichi quello che i Greci chiamano «fuco», poiché col nostro termine «alga» si intendono delle erbe marine, mentre quello è un arbusto. Ce n'è un tipo a foglie larghe e di colore ver-
136 de, chiamato da alcuni praso, da altri zostera[3]. Un altro tipo della medesima pianta ha foglie capilliformi[1] simili a quelle del finocchio; cresce sulle rocce, mentre quello di cui abbiamo parlato prima nei bassi fondali, non lontano dalla riva; entrambi nascono in primavera e muoiono in autunno. Da quello che cresce sul litorale roccioso di Creta si ricava anche una tinta purpurea; come accade per le spugne, la qualità piú pregiata proviene dalla costa settentrionale[2]. Un terzo tipo assomiglia ad uno stelo d'erba, con una radice nodosa e un caule simile a quello di una canna[3].

137 (49) Un altro genere di arbusti marini è chiamato muschio[1]; ha le foglie della lattuga, soltanto piú rugose, e cresce un po' piú vicino a riva; in alto mare poi allignano l'abete e la quercia marini[2], alti un cubito, ai cui rami si attaccano le conchiglie. Si dice che dalla quercia si ricavi anche una tintura per la lana e che alcu-

(cfr. per tutti Servio, *Ad Bucolica* 1.78 e *Ad Georgica* II 431. È comunque vero che la pianta è spontanea in quelle zone, come in Grecia e nell'Italia meridionale.

[2] Stessi ragguagli sulla perfetta adattabilità del citiso in Columella V 12.1.

[3] Spagnolo di origine, attivo all'epoca di Augusto e preposto alla biblioteca di quest'ultimo, scrisse opere di vario genere con l'intento di emulare la versatilità di Varrone.

135. [1] Plinio passa a parlare delle piante marine, epitomando Teofrasto IV 6-7 con una certa imprecisione.

[2] Plinio chiamava Orientale o Eoo l'oceano situato ad est dell'Asia; cfr. VI.33.

[3] Il nome fuco indica attualmente un genere di piante appartenente alla famiglia delle Fucacee, comprendente una trentina di specie, i cui individui possono raggiungere il metro di lunghezza; secondo André (*Lexique* cit., p. 249), il fuco praso (dal greco, «porro») o zostera (dal greco, «cintura») corrisponderebbe ad altro, cioè alla *Posidonia oceanica*, comune anche lungo le coste del Mediterraneo fino a 30 metri di profondità.

136. [1] Cfr. Teofrasto IV 6.3, che dà la stessa descrizione di una pianta da lui chiamata *trichóphyllon* («pianta capelliforme»), di difficile identificazione.

[2] Questo fuco, per il quale cfr. Teofrasto IV 6.5, è probabilmente la *Rytiphlaea tinctoria*, alga usata in antico per tingere stoffe. L'espressione *a parte aquilonis*, da noi resa con «dalla costa settentrionale», indica la direzione dalla quale spira il vento di aquilone, cioè per la precisione il NNE. Cfr. II.119.

[3] Cfr. Teofrasto IV 6.6.

137. [1] Il *bryon* (*bryon marinum* nell'indice) è con ogni probabilità la nostra «lattuga marina» (*Ulva lactuca*), diffusissima anche lungo le coste italiane. Cfr. Teofrasto IV 6.6.

[2] Piante non identificabili con certezza. Cfr. Teofrasto IV 6.7.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

138 gis haec deprehensa urinantibusque; ea et aliae traduntur praegrandes circa Scionen. Vitis enim passim nascitur, sed ficus sine foliis, rubro cortice. Fit et palma fruticum generis. Extra Herculis columnas porri fronde nascitur frutex et alius lauri ac thymi, qui ambo eiecti in pumicem transfigurantur.

139 (50) At in oriente mirum est statim a Copto per solitudines nihil gigni praeter spinam quae sitiens vocatur, et hanc raram admodum, in mari vero Rubro silvas virere, lauru maxime et oliva ferentibus bacas et, cum pluat, fungos, qui sole tacti mutantur in pumicem. Fruticum ipsorum magnitudo ternum cubitorum est. Caniculis referta maria, vix ut prospicere e nave tutum sit, remos plerum-
140 que ipsos invadentibus. (51) Qui navigavere ex Indo Alexandri milites frondem marinarum arborum tradidere in aqua viridem fuisse, exemptam sole protinus in salem arescentem, iuncos quoque lapideos perquam similes veris per litora, et in alto quasdam

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

138 ni esemplari producano anche delle ghiande. Queste piante sono state scoperte in alto mare da naufraghi e subacquei; si racconta della loro esistenza e di quella di altre, gigantesche, nei dintorni di Scione[1]. La vite marina cresce un po' dappertutto, come il fico marino, che però è senza foglie e con una corteccia rossa[2]. Tra gli arbusti marini troviamo anche la palma. Al di là delle Colonne d'Ercole[3] nasce un frutice con foglie di porro e un altro con foglie di alloro e di timo; gettati sulla spiaggia, entrambi si trasformano in pietra pomice[4].

139 (50) Per quanto riguarda l'Oriente, invece, è sorprendente il fatto che da subito dopo Copto[1] per tutta l'estensione del deserto non cresca nient'altro che l'arbusto spinoso detto «assetato»[2] – e per di piú in quantità ridottissima –, mentre nel Mar Rosso verdeggiano delle foreste vere e proprie, soprattutto di allori e di olivi, con le loro bacche attaccate, e quando piove crescono funghi che il calore del sole trasforma in pietra pomice[3]. L'altezza di questi arbusti è di tre cubiti. Quei mari sono cosí infestati dai pescicani[4] che è pericoloso sporgersi dalle fiancate delle imbarcazioni, dato che il piú delle volte essi si gettano persino sui remi.

140 (51) I soldati di Alessandro che fecero ritorno dall'Indo[1] per mare raccontarono di avere visto alberi sottomarini dal fogliame verdeggiante, che si disseccava immediatamente in blocchi di sale una volta esposto al sole; riferirono anche dell'esistenza, lungo le coste, di giunchi di pietra del tutto simili a quelli veri e, in mare

138. [1] Città della penisola di Pallene nella Calcidica (cfr. IV.36).

[2] La fonte è sempre Teofrasto IV 6.9-10. L'identificazione è problematica e la somiglianza con le piante terrestri citate non risolve la questione.

[3] L'attuale stretto di Gibilterra.

[4] Cfr. Teofrasto IV 7.1. L'indurirsi di certe alghe al calore del sole può avere prodotto questa curiosa convinzione.

139. [1] Copto, oggi Kuft, sulla riva destra del Nilo poco a valle di Tebe, era un grande centro di smistamento del commercio con l'Arabia e l'India in epoca tolemaica e romana; cfr. V.60 e VI.102-3.

[2] La *spina sitiens* di cui parla Plinio è l'*ákantha dipsás* di Teofrasto IV 7.1, forse da identificarsi con l'*Acacia Senegal*.

[3] Traduco cosí cercando di chiarire il testo latino, piuttosto oscuro, sulla scorta del modello teofrasteo (IV 7.2) che ha in piú, rispetto a Plinio, *pròs tê thalátte* («vicino al mare»), riferito al luogo di formazione di tali funghi.

[4] In effetti il Mar Rosso è ancora oggi uno degli specchi d'acqua piú ricchi di squali; Plinio ci informa sulle caratteristiche di questi ultimi in IX.151 sgg.

140. [1] La traduzione rispecchia la congettura di Mayhoff *ex Indo*; i codici hanno *in Indos*, lezione che non dà senso perché solo il viaggio di ritorno dall'Indo si svolse per mare, come precisano correttamente sia Teofrasto, qui fonte diretta di Plinio (IV 7.3), sia lo stesso Plinio – piú volte, sempre con esattezza – nel libro VI (cfr. per tutti, ivi, par. 96). Il viaggio comunque è quello compiuto dalla flotta di Alessandro Magno dall'Indo alla foce dell'Eufrate (22 settembre - fine dicembre 325 a. C.) sotto la guida di Nearco, che con Onesicrito ne forní poi un resoconto, giunto a Plinio attraverso la mediazione di Giuba II di Mauritania (cfr. VI.96).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

arbusculas colore bubuli cornus ramosas et cacuminibus rubentes, cum tractarentur, vitri modo fragiles, in igni autem ut ferrum inar-
141 descentes, restinctis colore suo redeunte. Eodem tractu insularum silvas operit aestus, quamquam altiores platanis populisque altissimis. Folia iis laurea, flos violae et odore et colore, bacae ut oleis, et ipsae odoris iucundi, autumno nascentes, vere decidentes, foliis numquam deciduis. Harum minores totas integit mare; maximarum cacumina extant, ad quae naves religantur et, cum recessit aestus, ad radices. Alias quoque arbores in alto ab isdem accepimus eodem in mari visas, semper folia retinentes, fructu earum lupino
142 simili. (52) Iuba tradit circa Trogodytarum insulas fruticem in alto vocari Isidis crinem, curalio similem sine foliis, praecisum mutato colore in nigrum durescere, cum cadat, frangi. Item alium, qui vocatur chariton blepharon, efficacem in amatoriis. Spatalia ex eo facere et monilia feminas; sentire eum se capi durarique cornus modo et hebetare aciem ferri. Quod si fefellerint insidiae, in lapidem transfigurari.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

aperto, di certi arboscelli del colore di corna di bue, ramificati e rosseggianti sulle punte [2], fragili come vetro appena li si toccava, i quali, divenuti rossi come ferro incandescente se posti sul fuoco,
141 riprendevano il loro colore naturale una volta raffreddati. Nelle isole della stessa zona l'alta marea giunge a ricoprire intere foreste, sebbene i loro alberi siano piú alti dei nostri piú alti platani e pioppi. Essi hanno foglie come quelle dell'alloro, fiori del colore e del profumo delle viole, bacche che paiono olive, con lo stesso fragrante aroma: si formano in autunno e cadono in primavera; le foglie sono persistenti [1]. Fra questi alberi, i meno elevati vengono interamente sommersi dal mare, mentre le cime dei piú alti affiorano e offrono ormeggio alle navi, le quali, al calare della marea, vengono assicurate alle radici. Siamo venuti a conoscenza, grazie alle medesime fonti, di altri alberi ancora, osservati nello stesso mare in acque profonde, i quali avrebbero foglie persistenti e frutti simili ai lupini [2].

142 (52) Giuba racconta [1] che vicino alle isole dei Trogloditi [2], in acque profonde, si trova un arbusto chiamato «capelli di Iside» [3], simile a corallo e privo di foglie; una volta tagliato cambia colore tendendo al nero, diventa duro e se cade si spezza; nella stessa zona, sempre secondo Giuba, ne cresce anche un altro, chiamato «pupilla delle Cariti» [4], efficace come afrodisiaco; le donne ne fanno braccialetti [5] e monili; Giuba aggiunge che esso si accorge di essere afferrato e di conseguenza diventa duro come un corno e smussa il filo delle lame; se lo si prende di sorpresa, invece, si trasforma in pietra.

[2] Cfr. Teofrasto IV 7.3. Si tratta di formazioni coralline caratteristiche di quelle zone, forse di *Corallium rubrum* («corallo nobile»).

141. [1] Qui Plinio, seguendo Teofrasto IV 7.4 sg., allude chiaramente alla mangrovia, un tipo di vegetazione legnosa tipica dei paesi tropicali, dove alligna sulle sponde delle lagune salmastre, sulle spiagge basse e fangose, allagate permanentemente o durante l'alta marea, nonché lungo gli estuari dei grandi fiumi. Ha tratti speciali, come radici a trampolo e pneumatofori. Se ne conoscono 26 specie, ma l'identificazione di quella descritta da Plinio è problematica.

[2] Cfr. XII.38, dove si parla dell'isola di Tilo (Bahrein).

142. [1] *FGrHist* 275 F 67.

[2] Le attuali isole Dahlak, nel Mar Rosso, presso la costa eritrea, da cui sono separate tramite il canale di Massaua. I loro abitanti vivono tuttora delle risorse del mare.

[3] Denominazione che non figura altrove, traduzione del greco *Isidos plókamos*; Iside era la maggiore divinità femminile dell'antico Egitto.

[4] Le Cariti erano divinità greche il cui nome fu tradotto letteralmente dai Latini in *Gratiae* (Grazie). Si tratta, come nel caso precedente, di un tipo di corallo mai citato altrove.

[5] *Spatalium* è vocabolo raro; a parte qualche iscrizione, non ricorre che qui e in Tertulliano (*De cultu feminarum* II 13.4), dove è simbolo di mollezza. È quindi da connettere, probabilmente, con Spatale, dea della mollezza, che evirava i fanciulli per renderli eunuchi: cfr. l'epiteto petroniano *Spatalocinaedi* (Petronio 23.3).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

# LIBRO QUATTORDICESIMO

## *La vite e il vino*

(Traduzione e note di Andrea Aragosti)

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

È fortemente probabile che il materiale di fonti, notizie e osservazioni che presuppongono la stesura del libro XIV fosse lo stesso utilizzato per il libro successivo, quasi che entrambi appartenessero ad una sezione all'inizio considerata unitaria e solo poi divisa in due parti. L'autore stesso ha inteso segnalare questo legame perché, nella conclusione del libro, parlando dei liquidi piú graditi al corpo umano, egli instaura una curiosa opposizione tra vino ed olio, la quale si risolve in favore del secondo prodotto, grazie alla sua superiore utilità. Con questo espediente strutturale – forse un po' troppo meccanico, ma sicuramente efficace – si realizza pienamente la transizione all'argomento della prima parte del libro seguente e il discorso sull'olivo, cosí introdotto, può iniziare. La profondità di questa connessione è ulteriormente comprovata dalla pressoché totale coincidenza delle fonti citate, che fa degli indici di questi due libri, in gran parte, un curioso doppione.

Dopo un'introduzione fortemente moralistica e polemica contro la trascuratezza moderna rispetto alle acquisizioni degli antichi, condotta con argomenti intelligenti ma stereotipati, l'autore comincia a parlare della vite, in forza dell'incontestata supremazia dell'Italia nella produzione di questa pianta. Il criterio di divisione della materia rispetto ai libri precedenti è pertanto rigorosamente osservato: dopo aver descritto e analizzato gli alberi extra-italiani, Plinio affronta ora la trattazione di quelli indigeni, cominciando dalla vite, il prodotto, secondo lui, piú peculiarmente italiano (8). Quindi, dopo considerazioni generali sulla pianta in sé (9-19), l'autore affronta la classificazione delle qualità d'uva in ordine di importanza, senza tralasciare le varietà locali e quelle da tavola (21-43). Questa prima parte, dedicata alla vite, si conclude con un riferimento all'*auctoritas* di Catone in materia di viticoltura e con i calcoli sul rendimento di un vigneto (44-52).

Inizia quindi la seconda parte, dedicata al vino, con notizie riguardanti i vini omerici, le proprietà del vino, i vini preferiti da alcuni membri della famiglia augustea (53-61); quindi si enumerano i vini italiani, gallici, spagnoli (61-71), quelli d'oltremare, greci, asiatici, egiziani (73-76), quelli trattati con acqua marina, quelli dolci, i vini passiti e i *deuteria* (78-86).

A questo punto l'autore apre una digressione sull'uso sacrale del vino, sul vino alla mirra (la cui trattazione comporta alcune citazioni dalla commedia arcaica), sull'introduzione di vini greci (Chio e Lesbio) a Roma fatti servire, insieme con due vini italiani, per la prima volta da Cesare (87-97). L'argomento principale viene ripreso con la descrizione dei vini artificiali, cui seguono quelli aromatizzati e quelli ricavati dal miele con aggiunta di acqua o aceto (98-115).

La terza ed ultima parte è dedicata alla vinificazione e riguarda specifi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

camente il trattamento del mosto e la conservazione del vino nei recipienti e nelle cantine (120-37). Il libro si conclude con un lungo epilogo di carattere moralistico contro l'ubriachezza e le sue conseguenze, ravvivato da aneddoti, e con un breve accenno alle bevande alcoliche straniere (137-49). All'ultimo paragrafo, il 150, è affidato infine il compito, come già detto, di fungere da tessuto connettivo col libro seguente.

Malgrado la limpidezza della tripartizione (vite vino vinificazione), peraltro piú volte interrotta da digressioni, la materia non è esaustivamente trattata. Questa incompletezza sembra però essere solo apparente e non è comunque un segno di disordine nell'impostazione del materiale: la formidabile attitudine dell'autore a catalogare ragionatamente ha destinato ad un luogo piú opportuno, il libro XVII – dedicato all'arboricoltura –, i problemi che riguardano l'esposizione delle vigne (19-24), l'innesto (115-17), i metodi di coltura (152-215), le malattie (226-28). Lo stesso dicasi per gli usi medicinali della vite (e di tutti i derivati) di cui l'autore parla diffusamente in XXIII.1-68, seguendo il piano generale di trattazione separata dei *remedia*. Allo stesso modo infine, non è sintomo di disordine compilativo, ma espressione di un controllo razionale che instaura complessi legami «prospettici» tra i vari libri, la ripresa dell'argomento in XV.62-67 in cui, parlando del modo di conservare i vari frutti, si include, con una certa diffusione di precetti, anche l'uva.

Di tutta questa materia, proposta con l'agguerrito spirito del catalogatore appassionato, Plinio non doveva essere molto competente: il suo contributo – e non è forse poco – si limitò in questo caso al dirozzamento e alla collazione delle fonti che, in questo libro, sono soprattutto il *De agricultura* di Catone, l'opera omonima di Columella e Dioscoride.

Il primo, piú volte espressamente citato, è l'*auctoritas* antica, il modello di saggia conduzione agricola che incarna gli ideali delle nostalgie passatiste dell'autore. Non è quindi una semplice fonte, ma, soprattutto, un orientamento ideologico e un esempio insuperabile da cui si ricavano precetti «vicini all'origine delle cose» (47).

Anche Columella è un punto di riferimento importante: rispetto a questa fonte Plinio non rivela grosse divergenze – come invece da taluni si ritiene – distanziandosene solo per alcune varianti grafiche e per un ordine non sempre coincidente delle qualità d'uva citate.

Con Dioscoride, poi, sono preponderanti le convergenze, piuttosto solide per tutta la sezione comprendente i paragrafi 98-112; un solo caso clamoroso di divergenza è costituito dalle notizie sul *myrtidanum* (per cui cfr. par. 104, nota 2). Oltre a queste, Plinio tiene ovviamente presenti altre opere specialistiche sia greche (il Teofrasto dell'*Historia* e del *De causis plantarum*) che romane (Varrone, le *Georgiche* virgiliane, Celso, le monografie di Attico e Grecino, la traduzione di Magone fatta da Decimo Silano).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

1 (1) Externae arbores indocilesque nasci alibi quam ubi coepere
et quae in alienas non commeant terras hactenus fere sunt, licetque
iam de communibus loqui, quarum omnium peculiaris parens vide-
ri potest Italia. Noscentes tantum meminerint naturas earum a no-
bis interim dici, non culturas, quamquam et colendi maxima in na-
2 tura portio est. Illud satis mirari non queo, interisse quarundam
memoriam atque etiam nominum quae auctores prodidere noti-
tiam. Quis enim non communicato orbe terrarum maiestate Roma-
ni imperii profecisse vitam putet commercio rerum ac societate fe-
stae pacis omniaque, etiam quae ante occulta fuerant, in promiscuo
3 usu facta? At Hercules non reperiuntur qui norint multa ab anti-
quis prodita. Tanto priscorum cura fertilior aut industria felicior
fuit, ante milia annorum inter principia litterarum Hesiodo prae-
cepta agricolis pandere orso subsecutisque non paucis hanc curam
eius, unde nobis crevit labor, quippe cum requirenda sint non so-
lum postea inventa, verum etiam ea quae invenerant prisci, desidia
4 rerum internecione memoriae indicta. Cuius vitii causas quis alias
quam publicas mundi invenerit? Nimirum alii subiere ritus cir-
caque alia mentes hominum detinentur et avaritiae tantum artes
coluntur.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

1 (1) Con quanto detto fino a questo punto[1] possiamo considerare pressoché conclusa la trattazione degli alberi esotici e refrattari a nascere in luoghi diversi da quelli di provenienza e che non attecchiscono in terre straniere: possiamo ora parlare degli alberi comuni, dei quali tutti l'Italia può considerarsi la madre peculiare. Chi è competente della materia dovrà solo tener presente che per il momento noi descriviamo la conformazione di questi alberi, non il modo di coltivarli[2], per quanto il criterio di coltivazione in-
2 fluisca moltissimo sulla loro natura. Di una cosa non riesco a finire di stupirmi, cioè del fatto che di alcuni si è perduto il ricordo e si è dimenticato perfino il nome, pur citato dagli scrittori. Chi infatti potrebbe disconoscere che, grazie alla maestà dell'impero romano, il quale ha riunito sotto di sé il mondo intero, si è avuto uno sviluppo della vita civile, favorito dagli scambi commerciali e dai benefici della pace comune e che tutti i prodotti, anche quelli
3 un tempo nascosti, si sono diffusi? Ma invece, per Ercole, non si riesce a trovare chi conosca molti dei fatti tramandati dagli antichi. Di tanto la loro ricerca fu piú feconda o la loro attività piú creativa: un migliaio di anni fa, agli albori della letteratura, Esiodo fu il primo a fornire precetti ai contadini, mentre altri scrittori, non pochi, continuarono questa sua ricerca; di conseguenza, per noi, il lavoro si è accresciuto, perché dovremo indagare non solo le invenzioni successive, ma anche quelle che gli antichi avevano fatto in precedenza, poiché il disinteresse verso i dati acqui-
4 siti ha decretato il totale dissolvimento del loro ricordo. Per chiarire questa mancanza quali altre motivazioni si possono addurre, se non quelle generali che sono alla base del mondo? Certo, si sono diffusi costumi nuovi e la mente umana è rivolta ad altri interessi e si coltivano soltanto le arti della cupidigia.

1. [1] Cioè nel libro precedente, il XIII.
[2] Questo sarà invece l'argomento di una cospicua sezione (parr. 152-215) del libro XVII dove verrà esaurita la trattazione della vite (cfr. anche ivi, 19-24; 115-17; 226-28).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Antea inclusis gentium imperiis intra ipsas adeoque et ingeniis, quadam sterilitate fortunae necesse erat animi bona exercere, regesque innumeri honore artium colebantur et in ostentatione has praeferebant opes, inmortalitatem sibi per illas prorogari arbitran-
5 tes, qua re abundabant et praemia et opera vitae. Posteris laxitas mundi et rerum amplitudo damno fuit. Postquam senator censu legi coeptus, iudex fieri censu, magistratum ducemque nihil magis exornare quam census, postquam coepere orbitas in auctoritate summa et potentia esse, captatio in quaestu fertilissimo ac sola gaudia in possidendo, pessum iere vitae pretia omnesque a maximo bono liberales dictae artes in contrarium cecidere ac servitute sola
6 profici coeptum. Hanc alius alio modo et in aliis adorare, eodem tamen habendique ad spes omnium tendente voto. Passim vero etiam egregii aliena vitia quam bona sua colere malle. Ergo Hercules vo-
7 luptas vivere coepit, vita ipsa desiit. Sed nos oblitterata quoque scrutabimur, nec deterrebit quarundam rerum humilitas, sicuti nec in animalibus fecit, quamquam videmus Vergilium praecellentissimum vatem ea de causa hortorum dotes fugisse et in his quae rettulit flores modo rerum decerpsisse, beatum felicemque gratiae quindecim omnino generibus uvarum nominatis, tribus oleae, totidem pirorum, malo vero tantum Assyrio, ceteris omnibus neglectis.

8 (2) Unde autem potius incipiamus quam a vitibus quarum principatus in tantum peculiaris Italiae est, ut vel hoc uno omnia gen-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Un tempo gli imperi, e ovviamente anche gli ingegni, erano confinati all'interno delle rispettive nazioni e l'esiguo margine concesso all'avventura costringeva a coltivare le qualità dello spirito; moltissimi re venivano onorati con omaggi artistici e, sfoggiando le proprie ricchezze, conferivano a questo tipo di risorse il posto preminente, illudendosi di acquistare, grazie ad esse, fama immor-
5 tale: per questo motivo si moltiplicavano ricompense e lavori. Alle generazioni successive fu dannosa l'espansione del mondo e la gran quantità di ricchezze. Da quando si cominciò ad eleggere un senatore o a nominare un giudice basandosi sul censo e nessun merito piú dignitoso del censo dette lustro ad un magistrato o ad un comandante; da quando l'assenza di eredi cominciò a significare massimo credito e potere; da quando l'inseguire eredità divenne la professione piú redditizia e il possesso l'unica soddisfazione, da allora i valori dell'esistenza precipitarono e le arti liberali – cosiddette dal piú grande dei beni – decaddero nel loro contrario e si cominciò ad avanzare unicamente nel nome del servili-
6 smo. Vari erano i modi di questo asservimento, e di diverso livello le persone verso cui esso era indirizzato, tuttavia sempre lo stesso il desiderio di tutti, volto alla speranza di arricchire. Spesso, invero, anche persone di ingegno egregio preferirono coltivare i difetti altrui anziché le proprie qualità. Conseguenza di questo, per Ercole, è stato che il piacere ha cominciato a vivere e la vita
7 invece ha smesso. Noi, al contrario, sonderemo anche cose dimenticate e non potrà distoglierci la piccolezza di alcuni dettagli, cosí come non è successo quando abbiamo trattato degli animali[1], anche se possiamo constatare che Virgilio, il piú insigne dei poeti, proprio per il motivo suddetto, non ha parlato delle caratteristiche degli orti ed esponendo la materia ne ha colto solo il fior fiore, egli che fu famoso e celebrato pur avendo citato[2] in tutto solo quindici varietà di viti, tre di olivi, altrettante di peri, tra i pomi invece il solo assiro[3], trascurando ogni altro frutto.

8 (2) Da dove potremmo meglio cominciare se non dalla vite, rispetto alla quale l'Italia ha una supremazia cosí incontestata, da dar l'impressione di aver superato, con questa sola risorsa, le ricchezze di ogni altro paese, persino di quelli che producono profu-

7. [1] Cioè nei libri VIII-XI.
[2] Rispettivamente in *Georgica* II 89, 86, 87.
[3] In *Georgica* II 126. Plinio parla di *malum Assyrium*, «pomo assiro», cioè «cedro»: in latino, infatti, col termine *malum* non si intende solo la mela (cioè il suo derivato linguistico piú diretto) ma, tramite l'aggiunta di varie determinazioni, qualsiasi altra specie di frutto polposo (cosí il *malum Persicum*, letteralmente «pomo persiano», designa la pesca).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tium vicisse etiam odorifera possit videri bona, quamquam ubicumque pubescentium odori nulla suavitas praefertur?

9 Vites iure apud priscos magnitudine quoque inter arbores numerabantur. Iovis simulacrum in urbe Populonio ex una conspicimus tot aevis incorruptum, item Massiliae pantheram. Metaponti templum Iunonis vitigineis columnis stetit. Etiam nunc scalis tectum Ephesiae Dianae scanditur una vite Cypria, ut ferunt quoniam ibi ad praecipuam amplitudinem exeunt. Nec est ligno ulli aeter-
10 nior natura. Verum ista ex silvestribus facta crediderim. (3) Hae vites tonsura annua coercentur, et vis earum omnis evocatur in palmites aut deprimitur in propagines, sucique tantum gratia exire sinitur pluribus modis ad caeli mores solique ingenia. In Campano agro populis nubunt, maritasque conplexae atque per ramos earum procacibus bracchiis geniculato cursu scandentes cacumina aequant, in tantum sublimes, ut vindemitor auctoratus rogum ac tu-
11 mulum excipiat, nulla fine crescendi, vidique iam porticus, villas et domos ambiri singularum palmitibus ac sequacibus loris. Quodque memoria dignum inter prima Valerianus quoque Cornelius existimavit, una vitis Romae in Liviae porticibus subdiales inambulationes umbrosis pergulis opacat, eadem duodenis musti amphoris fe-
12 cunda. Ulmos quidem ubique exsuperant, miratumque altitudinem earum Ariciae ferunt legatum regis Pyrrhi Cineam facete lusisse in

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mo? Del resto, non c'è al mondo delizia maggiore del profumo della vite in fiore.

9 La vite a buon diritto presso gli antichi era annoverata tra gli alberi anche per la sua mole. Nella città di Populonia[1] si può vedere una statua di Giove, integra malgrado i secoli, ricavata da un'unica vite e allo stesso modo a Marsiglia una pantera[2]. A Metaponto[3] il tempio di Giunone si reggeva su colonne di legno di vite. Ancor oggi si sale al tetto del tempio di Diana ad Efeso[4] per una scala ricavata da un'unica vite di Cipro poiché ivi, si dice, la vite raggiunge dimensioni enormi. E non esiste legno piú duraturo; io però propenderei a credere che per le opere suddette sia stata impiegata una specie selvatica.

10 (3) La vite si pota annualmente e tutta la sua potenza di crescita viene incanalata verso i tralci o fatta sfociare nelle propaggini[1] ed è solo per il succo che la si fa crescere, in modi diversi a seconda del regime climatico e della natura del suolo. Nell'agro campano la si marita al pioppo: avvinghiate alle piante coniugi e salendo su di esse di ramo in ramo con braccia procaci, seguendo un percorso scandito dai nodi delle loro giunture, ne raggiungono la sommità ad una tale altezza che il contratto di chi viene ingaggiato per la vendemmia prevede il risarcimento delle spese per il fu-
11 nerale e la sepoltura. Niente può arrestare la loro crescita ed ho già visto portici, fattorie e case circondate dai tralci e dai viticci docilmente adattati di un'unica vite. E, fatto che anche Cornelio Valeriano[1] ha ritenuto di dover particolarmente segnalare, una sola vite, nei portici di Livia a Roma[2], ombreggia con un fresco pergolato le passeggiate all'aperto, fornendo al contempo dodici an-
12 fore di mosto all'anno. Dappertutto le viti, del resto, sorpassano in altezza gli olmi e si racconta che Cinea, l'ambasciatore del re

9. [1] L'antica città etrusca sulla costa prospiciente l'isola d'Elba.

[2] Altri leggono, a questo punto, invece di *pantheram*, *pateram*, «coppa». Si osservi però che la notizia di una pantera di legno appare in questo contesto – in cui si parla di statue, colonne, scale di templi, ricavate dal legno di vite, come di realizzazioni sorprendenti – piú appropriata che non quella relativa ad una semplice coppa, rispetto alla quale sarebbe pressoché assente l'aspetto curioso della notizia.

[3] La cittadina in prossimità della costa lucana.

[4] La città ionica dell'Asia Minore, oggi distrutta, celebre per il tempio di Artemide (la Diana dei Romani), annoverato tra le sette meraviglie del mondo.

10. [1] Forse qui Plinio allude al metodo di coltura della vite per propagginazione, che consiste nell'interrare un ramo dell'albero madre senza staccarlo dal tronco, per reciderlo solo dopo che esso sia radicato.

11. [1] Cornelio Valeriano è noto soltanto dalle ripetute citazioni di Plinio (cfr. prospetto delle fonti ai libri VIII, X, XIV, XV nonché X.5) e da un probabile accenno di Seneca, *De brevitate vitae* 13.3.

[2] Fatti costruire da Augusto nel 15 a. C. sull'Esquilino e dedicati alla moglie Livia nel 7 a. C.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

austeriorem gustum vini, merito matrem eius pendere in tam alta cruce. Rumpotinus vocatur et alio nomine opulus arbor Italiae Padum transgressis, cuius tabulata in orbem patula replent puroque perductae dracone in palmam eius inde sub rectos ramorum digitos
13 flagella dispergunt. Eaedem modici hominis altitudine adminiculatae sudibus horrent, vineamque faciunt aliae inprobo reptatu pampinorumque per inania omnia discursu atria media conplentes. Tot differentias vel sola tantum Italia recipit. Stat provinciarum aliquarum per se vitis sine ullo pedamento, arcus suos in se colligens et
14 brevitate crassitudinem pascens. Vetant hoc aliubi venti, ut in Africa et Narbonensis provinciae partibus, ubi excrescere ultra suos pollices prohibitae semperque pastinatis similes herbarum modo vagantur per arva ac sucum terrae passim uvis bibunt, quae ob id magnitudinem infantium puerorum in interiore parte Africae exsuperant. Vina non alibi tristiora, sed uva non alibi gratior callo, un-
15 de possit invenisse nomen durus acinus. Namque genera magnitudine, colore, saporibus acini innumera etiamnum multiplicantur

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Pirro[1], sorpreso per l'altezza delle viti di Ariccia[2], avesse scherzato sapidamente sul gusto troppo aspro del vino: trovava giusto, disse, che la vite, sua madre, stesse appesa ad una croce cosí alta. Nell'Italia Transpadana esiste un albero chiamato *rumpotinus* ovvero, con altro nome, loppio[3], i cui larghi piani circolari la vite ricopre; una volta raggiunta con un tralcio vecchio e senza foglie la biforcazione del tronco, da lí la vite si ramifica in rampolli che si
13 attaccano alle sporgenze dei rami. Ed ancora, la vite, sorretta da pali corti, può arrivare all'altezza di un uomo di media statura; altre viti, poi, formano pergolati arrampicandosi arditamente: i loro polloni crescono senza regola ovunque fenditure vuote lo permettano, ricoprendo l'apertura mediana dell'*atrium*[1]. Un cosí gran numero di differenti qualità cresce nella sola Italia. In alcune province la vite sta dritta da sola senza bisogno di sostegni, raccogliendo su di sé la traiettoria ad arco dei tralci ed acquistando in
14 grossezza ciò che perde in altezza. Altrove questa tecnica è resa impossibile dai venti, come in Africa ed in alcune zone della provincia Narbonese[1], dove le viti non possono svilupparsi oltre l'altezza cui arrivano i loro polloni: d'aspetto costantemente simile a quello delle viti novelle[2] si propagano per terra come l'erba e assorbono dappertutto la linfa della terra coi loro grappoli che perciò, nell'Africa centrale, superano per dimensioni il corpo di un bambino. Non c'è altrove un vino piú amaro, ma nemmeno acini dalla polpa piú gradevolmente consistente, fatto da cui può deri-
15 vare la denominazione di uva duracina[3]. Invero le varietà innumerevoli di acini, secondo la grossezza il colore il sapore, aumentano

12. [1] Plinio allude all'ambasciata di pace che Cinea, per parte del re epirota Pirro, suo amico, fece ai Romani subito dopo la vittoriosa battaglia di Eraclea (ca. 280 a. C.).

[2] La cittadina laziale ai piedi dei monti Albani.

[3] Il termine *rumpotinus* designava, nella Gallia romana, qualsiasi albero che servisse da supporto alla vigna arbustiva, come attesta anche la sua etimologia (*rumpus*, «tralcio» e *teneo*, «sostengo»); in questo caso Plinio lo considera invece una specie particolare di albero che egli identifica con il loppio.

13. [1] L'*atrium*, cioè il portico, era ricoperto da un tetto aperto al centro che serviva per raccogliere l'acqua piovana e che era detto pertanto *compluvium*. Qui si allude ad una particolare coltivazione della vite detta appunto *compluviata* («a tetto») per la sua somiglianza con un *compluvium*: essa veniva fatta poggiare su quattro pertiche collegate tra loro da assi orizzontali (in modo da formare una sorta di *atrium*), messe a loro volta in comunicazione da assicelle diagonali, riproducenti il *compluvium*. Della vite *compluviata* parlano Varrone, *Res rusticae* I 8.2 e lo stesso Plinio XVII.164-66.

14. [1] Cioè la provincia della Gallia meridionale, detta Narbonese dal nome del capoluogo *Narbo Martius*, l'odierna Narbonne.

[2] Plinio sta parlando delle viti non sostenute da pali di rinforzo, le quali cioè si sviluppano liberamente sul terreno. Egli suggerisce una somiglianza tra esse e le (*vites*) *pastinatae*, cioè viti il cui terreno di coltura è stato lavorato da poco (cfr. *pastinum*, «zappa per piantare viti») e che sono dunque novelle.

[3] Cioè di acino duro, dalla polpa consistente.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

vino. Hic purpureo lucent colore, illic fulgent roseo nitentque viridi; candicans enim nigerque vulgares. Tument vero mammarum modo bumasti, praelongis dactyli porriguntur acinis. Est et illa naturae lascivia, ut praegrandibus adhaereant parvi comites, suavita-
16 te certantes; leptorragas has vocant. Durant aliae per hiemes, pensili concamaratae nodo. Aliae in sua tantum continentur anima, ollis fictilibus et insuper doliis inclusae, stipatae vinaceis circumsudantibus. Aliis gratiam, qui et vinis, fumus adfert, fabrilis, in iisque gloriam praecipuam fornacibus Africae Tiberi Caesaris auctoritas fecit; ante eum Raeticis prior mensa erat uvis ex Veronien-
17 sium agro. Quin et patientia nomen acinis dat passis. Conduntur et musto uvae ipsaeque vino suo inebriantur. Aliae decocto in musto dulcescunt, aliae vero subolem novam in ipsa matre expectant tralucidae vitro, additque acinis eandem quam in doliis amphorisve
18 duratricem illam firmitatem austeritas picis infusa pediculo. Iam inventa vitis per se in vino picem resipiens, Viennensem agrum nobilitans Taburno Sotanoque et Helvico generibus, non pridem haec inlustrata atque Vergili vatis aetate incognita, a cuius obi-
19 tu XC aguntur anni. Quid, quod inserta castris summam rerum im-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ulteriormente, moltiplicate per i vari tipi di vino. Ora hanno uno splendore purpureo, ora si accendono di un rosa brillante o di un verde splendente; la varietà bianca e quella nera sono comuni. Le bumasti hanno grappoli turgidi proprio come mammelle, le dattili terminano con chicchi allungatissimi[1]. È un altro dei giochi della natura quello di associare ad acini enormi piccoli compagni, che gareggiano con quelli in dolcezza: quest'uva è chiamata leptora-
16 ga[2]. Alcune varietà si conservano tutto l'inverno appese al soffitto, altre si mantengono sfruttando soltanto il loro calore naturale, in vasi di terracotta sistemati a loro volta in dogli, immersi nella vinaccia che fermenta tutto intorno. Altre ancora devono la gradevolezza del gusto alle esalazioni dei forni con cui anche si profuma il vino: tra queste famosissime sono diventate, grazie all'autorità dell'imperatore Tiberio, quelle d'Africa; prima di lui all'inizio del pranzo si servivano le uve retiche[1], provenienti dalla campagna veronese. È proprio dal «subire» che l'uva passa trae il no-
17 me[2]. L'uva viene anche immersa nel mosto e fatta impregnare dal suo proprio vino; alcune varietà son fatte addolcire nel mosto cotto, mentre altre attendono, attaccate alla propria vite madre, la nuova prole di grappoli e acquistano la trasparenza del vetro, mentre il potere astringente della pece, di cui si cosparge il picciolo della pianta, conferisce agli acini la medesima consistenza che han-
18 no se racchiusi nei dogli o nelle anfore. Si conosce attualmente un tipo di vite il cui vino ha, per natura, un gusto di pece e che, con le sue varietà denominate taburnica, sotanica ed elvica[1], nobilita l'agro viennese[2]; nota da non molto, era sconosciuta all'epoca di
19 Virgilio, poeta dalla cui morte corrono novanta anni[3]. Senza con-

15. [1] La denominazione «bumasti» deriva dal greco *boúmasthoi*, «dalle mammelle vaccine», e si riferisce probabilmente alla forma dell'acino, mentre «dattili» richiama il greco *dáktylos*, «dito», in allusione al fatto che quest'uva ha acini affusolati, come dita. Entrambe le specie sono citate, consecutivamente e nello stesso ordine che in Plinio, da Columella III 2.1.

[2] Dal greco *leptós*, «minuscolo» e *rhax*, «acino».

16. [1] Della Rezia, provincia romana situata tra le Alpi centrali ed orientali, in un territorio tra il Danubio, il Reno e il Lech.

[2] L'etimologia qui fornita è falsa, perché il nome dell'uva passa (*acini passi*) non deriva da *patior*, «subisco» (l'essiccazione), come lascerebbe pensare la connessione proposta da Plinio con *patientia*, ma da *pando*, «spargo», con riferimento alla tecnica di disporre gli acini al sole perché secchino.

18. [1] Le tre denominazioni derivano da toponimi: la prima dal monte Taburno, regione montagnosa compresa tra Sannio e Campania; la seconda dal Sotano, località non meglio identificabile; la terza dalla regione abitata dagli Elvii, nella Gallia Narbonese, la cui capitale *Alba Helvia* era celebre per il vino, di cui Plinio parla anche in XXIII.47.

[2] Il territorio intorno a *Vienna* (l'odierna Vienne), città che apparteneva alla Gallia Narbonese.

[3] L'accenno alla morte di Virgilio, avvenuta nel 19 a. C., è termine di riferimento per datare approssimativamente la composizione di questo libro, avvenuta – come informa Plinio – novant'anni dopo la morte del poeta, cioè nel 72 d. C.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

periumque continet centurionum in manu vitis et opimo praemio tardos ordines ad lentas perducit aquilas atque etiam in delictis poenam ipsam honorat? Nec non vineae oppugnationum dedere rationem. Nam in medicaminibus adeo magnum obtinent locum, ut per sese vino ipso remedia sint.

20 (4) Genera vitium numero conprehendi posse unus existimavit Democritus, cuncta sibi Graeciae cognita professus; ceteri innumera atque infinita esse prodiderunt, quod verius apparebit ex vinis. Nec omnia dicentur, sed maxime insignia, quippe totidem paene sunt quot agri, quam ob rem celeberrimas vitium aut quibus est aliqua proprietate miraculum ostendisse satis erit.

21 Principatus datur Aminneis firmitatem propter senioque proficientem vini eius utique vitam. Quinque earum genera. Ex iis germana minor acino melius deflorescit, imbres tempestatesque tole-
22 rat, non item maior, sed in arbore quam in iugo minus obnoxia. Gemellarum, quibus hoc nomen uvae semper geminae dedere, asperrimus sapor, sed vires praecipuae; ex iis minor austro laeditur, ceteris ventis alitur, ut in Vesuvio monte Surrentinisque collibus, in

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tare che la vite, introdotta nell'accampamento, simboleggia, in mano al centurione, l'autorità e il comando: essa, come magnifica ricompensa, fa avanzare, con lenta progressione, i centurioni dalle retrovie fino all'insegna con l'aquila [1], mentre perfino nei delitti conferisce dignità alla punizione stessa [2]. Ancora le viti hanno suggerito l'idea per le macchine d'assedio [3]. Per ciò che concerne il potere medicinale, hanno un'importanza cosí grande, da essere esse stesse, senza altra aggiunta, una medicina col vino che dànno.

20 (4) Democrito [1], che dichiarava di conoscere tutte le specie greche, fu il solo a sostenere che si potessero contare le varietà della vite; tutti gli altri ci hanno tramandato che sono innumerevoli ed infinite, affermazione che verrà ulteriormente confermata quando si parlerà dei vini. Né si potranno citare tutte, ma solo le piú celebri, perché ne esistono quasi tante, quanti sono i terreni: per questo motivo basterà aver segnalato le qualità delle viti piú note o quelle che, per qualche particolarità, sono fuori dell'ordinario.

21 Il primo posto è assegnato alle viti aminnee [1] per la robustezza del loro vino, che prende corpo sempre di piú con l'invecchiamento. Ne esistono cinque varietà. La germana minore ha una miglior fioritura, sopporta le piogge e le intemperie, non cosí fa la maggiore, la quale però soffre meno sull'albero che legata sulla traversa.

22 Le gemelle, che devono il loro nome all'uva dai chicchi sempre doppi, dànno un vino di gusto molto aspro, ma particolarmente corposo; la varietà piccola non tollera l'austro [1], mentre le giovano tutti gli altri venti, per esempio quelli che soffiano sul Vesuvio o

19. [1] Si allude qui alla carriera del centurione che, pur lenta, lo fa avanzare dalle retrovie alle prime file. L'aquila fu, da Mario in poi, l'emblema sacro riprodotto sulle insegne della legione, ma su esse figuravano anche altri animali, simboli di altrettante divinità protettrici.

[2] Perché con una verga di vite erano battuti solo i soldati – giudicati meritevoli di qualche punizione – che fossero cittadini romani.

[3] Nel linguaggio militare, infatti, la *vinea* designava una tettoia di legno, usata negli assedi (cfr. Vegezio, *Epitoma rei militaris* IV 5).

20. [1] Democrito di Abdera, il filosofo atomista del V secolo a. C.; delle sue opere Diogene Laerzio (IX 46-49) menziona settanta titoli, raggruppati successivamente in tetralogie, riguardanti la matematica, la fisica, l'etica, la musica ecc. Della sua vasta produzione rimangono solo alcuni frammenti. Plinio si riferisce qui probabilmente all'opera *Perì georgíes*, citata da Columella XI 3.2.

21. [1] Le viti aminnee, qui ricordate in apertura dell'elenco per la qualità del loro vino, sono le piú famose dell'antichità e prendono il nome da *Aminaea*, una località campana di incerta identificazione, che produceva questo famoso vino. Tale specie è ricordata, tra gli altri, da Catone 7.2, Columella III 2.7 e Varrone, *Res rusticae* I 25. Le varietà indicate da Plinio sono cinque: 1) *germana minor* (*acino*), la «vera» aminnea ad acini piccoli; 2) *germana maior*, la «vera» aminnea ad acini grossi; 3) *gemina minor*, la «gemella» ad acini piccoli; 4) *gemina maior*, la «gemella» ad acini grossi; 5) *lanata*, cioè la «lanosa», cosí denominata perché le sue foglie sono ricoperte da uno strato di lanugine. Columella III 2.7, ricorda infine una sesta varietà, analoga alla *gemina maior*, ma il cui vino sarebbe di qualità inferiore: forse coincide con l'aminnea nera o siriaca di cui Plinio parla piú oltre, al paragrafo 41.

22. [1] L'austro è, come noto, un vento che spira da sud.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

reliquis Italiae partibus non nisi arbori accommodata. Quintum genus lanatae; ne Seras miremur aut Indos, adeo lanugo eam vestit. Prima ex Aminneis maturescit ocissimeque putrescit.

23 Proxima dignitas Nomentanis, rubente materia, quapropter quidam rubellas appellavere vineas. Hae minus fertiles, vinaceis et faece nimiae, contra pruinas fortissimae, siccitate magis quam imbre, aestu quam algore vexantur; quam ob rem in frigidis umidisque principatum obtinent. Fertilior quae minor acino et folio scissa minus.

24 Apianis apes dedere cognomen, praecipue earum avidae. Ex iis duo genera lanugine et ipsa pubescunt; distant quod altera celerius maturescit, quamquam et altera properante. Situs frigidos non respuunt, et tamen nullae celerius imbre putrescunt. Vina primo dulcia austeritatem annis accipiunt. Etruria nulla magis vite gaudet.

25 Et hactenus potissima nobilitas datur peculiaribus atque vernaculis Italiae; ceterae advenere. E Chio Thasove Graecula non inferior Aminneis bonitate, praetenera acino et uva tam parva, ut nisi pinguissimo solo colere non prosit. Eugeniam Tauromenitani colles cum generositatis cognomine misere Albano tantum agro, quoniam translata statim mutatur. Namque est aliquis tantus locorum

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sulle colline intorno a Sorrento, nelle restanti zone d'Italia li sopporta solo se è legata ad un albero. La quinta specie è la «lanosa»; non ci occorre ammirare i Seri o gli Indiani[2]: tale è lo strato di lanugine che la ricopre. È la prima tra le aminnee a maturare, ma con altrettanta rapidità marcisce.

23 Il secondo posto va alle viti nomentane[1] che, per il legno rossastro, sono state da taluni chiamate viti «rossicce». Dànno meno vino, hanno un eccesso di vinaccia e di posatura, ma sono resistentissime alle gelate e soffrono di piú la siccità che la pioggia, piú il caldo che il freddo; per questo motivo eccellono nelle zone fredde ed umide. La specie piú produttiva ha l'acino piú piccolo e la foglia meno frastagliata.

24 Alle viti apiane hanno dato questa denominazione le api[1], che ne sono ghiottissime. Le due varietà esistenti sono anch'esse entrambe ricoperte di peluria; la differenza è che l'una matura piú rapidamente, per quanto anche l'altra sia precoce[2]. Non sdegnano i terreni freddi e tuttavia nessun'altra vite imputridisce piú velocemente con la pioggia. Il loro vino, all'inizio amabile, acquista asprezza con gli anni. Nessun'altra vite l'Etruria tiene in maggior conto.

25 Fin qui si è parlato delle uve piú famose che sono peculiari dell'Italia ed indigene; tutte le altre sono state importate. Da Chio o da Taso proviene la grecula[1], non inferiore alle aminnee per bontà, con chicchi tenerissimi e grappoli cosí piccoli che non conviene coltivarla se non in terreni estremamente grassi. L'eugenia, la cui denominazione indica la buona qualità[2], è un dono che le colline di Taormina hanno inviato al solo agro Albano[3] giacché, se trapiantata, degenera immediatamente. E infatti alcune viti hanno un tale amore per il loro terreno che lasciano ad esso tutta la loro

[2] La particolarità dell'aminnea lanosa è messa in rapporto col cotone e la seta, fibre citate tramite il riferimento ai popoli produttori per antonomasia (rispettivamente, gli Indiani e i Seri, cioè i Cinesi).

23. [1] Le viti nomentane, prodotte cioè a *Nomentum*, l'odierna Mentana, cittadina a nord-est di Roma, sono messe al secondo posto, dopo le aminnee, anche da Columella III 2.14 che le chiama, analogamente a Plinio, *rubellianae* («rossicce»). Ne esistevano due varietà, che anche Plinio qui ricorda, sebbene indirettamente: la *Nomentana maior* ad acini grossi e foglia frastagliata, e la *minor*, ad acini piú piccoli e foglie piú compatte.

24. [1] L'uva *apiana*, che corrisponde probabilmente alla nostra moscata,. famosa per la dolcezza, è ricordata anche al paragrafo 81.

[2] Columella III 2.17 cita una terza varietà non lanuginosa, senza peraltro distinguere le altre due in base alla rapidità della maturazione.

25. [1] Chio e Taso sono due isole del mar Egeo, del cui vino Plinio parlerà piú oltre, al paragrafo 73; la *Graecula* è citata anche da Columella III 2.24 che ne distingue quattro varietà.

[2] Dal greco *eugenés*, «di nobile schiatta»; è ricordata anche da Catone 6.4, Varrone, *Res rusticae* I 25 e Columella III 2.16.

[3] Il territorio intorno all'antica Alba Longa.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

amor, ut omnem in iis gloriam suam relinquant nec usquam trans-
26 eant totae. Quod et in Raetica Allobrogicaque, quam supra pica-
tam appellavimus, evenit, domi nobilibus nec agnoscendis alibi.
Fecundae tamen bonitatis vice copiam praestant, eugenia ferventi-
bus locis, Raetica temperatis, Allobrogica frigidis, gelu mature-
27 scens et colore nigra. Ex iis quas adhuc diximus, sed etiam e nigris,
vina vetustate in album colorem transeunt. Reliquae ignobiles, ali-
quando tamen caeli aut soli opera non fallunt vetustatem, sicuti
Faecenia et cum ea florens Biturigiaca, acino rarior, numquam flo-
ris obnoxii, quoniam antecedunt ventisque et imbribus resistunt,
meliores tamen algentibus locis quam calidis, umidis quam sitienti-
28 bus. Visulla grandi magis quam denso uvarum partu, inpatiens va-
riantis caeli, sed contra tenorem unum algoris aestusve constans.
Quae minor est ex eo genere, melior. In eligendo solo morosa, pin-
gui putrescit, gracili omnino non provenit; mediam temperiem de-
licate quaerit, ob hoc Sabinis collibus familiaris. Uva eius indecora
visu, sapore iucunda. Nisi matura protinus rapitur, etiam non pu-
trescens cadit. Contra grandines eam tuetur foliorum amplitudo at-
que duritia.

29 Insignes iam colore inter purpureas nigrasque helvolae saepius
variantes et ob id varianae a quibusdam appellatae. Praefertur in
iis nigrior; utraque alternis annis fertilis, sed melior vino, cum par-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

fama e non possono essere trasferite in alcun luogo senza che la
26 loro qualità venga intaccata. È ciò che succede alla retica ed all'allobroga che abbiamo testé chiamato impeciata[1], celebri nella loro terra d'origine, irriconoscibili altrove. Tuttavia, grazie alla loro fecondità, compensano la scarsa qualità con l'abbondanza, l'eugenia nei luoghi caldissimi, la retica in quelli temperati, in quelli freddi
27 l'allobroga, i cui grappoli neri maturano al gelo. Le specie fin qui menzionate, ed anche quelle ad acino nero, dànno un vino che schiarisce con l'età. Le altre, per quanto non rinomate, talora tuttavia invecchiano bene grazie all'azione del clima o del terreno, come la fecenia[1] e la biturigiaca[2], che fiorisce nello stesso periodo, ma ha acini meno fitti; la loro fioritura non è mai danneggiata, poiché queste specie sono precoci e resistono al vento e alla pioggia: la loro qualità riesce tuttavia migliore in zone fredde che in
28 zone calde, in terreni umidi che in terreni aridi. La visulla[1], con grappoli piú grandi che fitti, non sopporta gli sbalzi di temperatura, ma è resistente se il regime climatico, sia caldo che freddo, è uniforme; la migliore è la varietà piú piccola. Difficile è per essa la scelta del suolo, poiché marcisce in terreni grassi, ma non si sviluppa completamente se il terreno è magro; la sua delicatezza richiede un terreno medio, motivo per cui è comune sulle colline della Sabina. I suoi grappoli non sono belli a vedersi, ma hanno sapore gradevole; se non è colta appena matura, cade anche senza essere marcia. L'ampiezza e la consistenza delle foglie la proteggono dalla grandine[2].

29 Famose ormai per il loro colore, che cangia molto frequentemente dal rosso al nero, sono le elvole chiamate perciò da taluni variane[1]. Di esse si preferisce la varietà piú scura; entrambe dànno un raccolto maggiore ad anni alterni, ma il vino è migliore

26. [1] Al paragrafo 18.

27. [1] È una denominazione secondaria dell'uva nomentana (cfr. par. 23, nota) e non una specie a sé, come sembra invece credere Plinio: cfr. Columella III 2.14.

[2] Ricordata anche da Columella III 2.19 col nome di *Biturica*, la vite del territorio dei Biturigi è però di incerta localizzazione, perché esistevano due ceppi diversi di questa popolazione della Gallia Aquitanica: i *Bituriges Cubi* (capitale *Avaricum*, l'odierna Bourges) e i *Vivisci*, stanziati presso *Burdigala*, l'odierna Bordeaux.

28. [1] Di cui parla anche Columella III 2.21 dal quale sono tratte le osservazioni su questa specie d'uva.

[2] Anche in Columella III 1.7 si consiglia di destinare i terreni soggetti alla grandine a viti dal fogliame largo e resistente.

29. [1] Le *helvolae* sono citate anche da Catone 6.4 e Columella III 2.23 il quale fornisce, in piú, la presunta spiegazione del nome («né rosse né nere»), derivato dall'aggettivo *helvus*: esso indica un colore giallastro rosato, tipico dei bagliori degli acini cangianti dal rosso al nero; Plinio informa infatti che quest'uva è detta anche *variana*, «cangiante».

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cior. Et praeciae duo genera magnitudine acini discernuntur, quibus materies plurima uvaque ollis utilissima; folium apio simile. Baliscam Dyrrachini celebrant, Hispaniae coccolobin vocant. Ra-
30 rior uva, aestus austrosque tolerat, capiti inimica, copia larga. Hispaniae duo genera eius faciunt, unum oblongo acino, alterum rotundo. Novissimas vindemiant: quo dulcior est coccolobis, hoc melior. Sed et austera transit in dulcem vetustatem, et quae dulcis fuit in austeritatem; tunc Albano vino aemulantur. Tradunt vesicae vi-
31 tiis utilissimum ex iis potum. Albuelis summis arboribus fertilior est, visulla imis; quam ob rem circa easdem satae diversitate naturae locupletant. Inerticulam e nigris appellavere, iustius sobriam dicturi, inveterato praecipue commendabilem vino, sed viribus innoxiam, si quidem temulentiam sola non facit.

32 Fertilitas commendat ceteras principemque helvennacam. Duo eius genera: maior quam quidam longam, minor quam marcum appellant, non tam fecundam, sed gratiorem haustu; discernitur folio circinato, verum utraque gracilis. Furcas subdere iis necessarium;

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

quando il raccolto è meno abbondante. Anche dell'uva precia[2] si distinguono due varietà, in base alle dimensioni dell'acino: la loro pianta è ricchissima di legno e l'uva è adattissima ad essere conservata in giare; la foglia somiglia a quella dell'appio. Gli abitanti di Durazzo[3] vantano la balisca[4], che in Spagna chiamano *coccolobis*[5]; ha grappoli piuttosto radi, sopporta il caldo e i venti meri-
30 dionali, se ne ricava un vino abbondante che dà alla testa. Le province di Spagna ne distinguono due varietà, una di acino allungato, l'altra rotondo. Sono le ultime ad essere vendemmiate: quanto piú la *coccolobis* è dolce, tanto è migliore; se il suo vino è aspro, con l'invecchiamento si addolcisce, se è dolce si inasprisce. In quest'ultimo caso rivaleggia col vino Albano. Si dice che bere il suo
31 vino faccia benissimo alle malattie della vescica. L'albueli[1] vien meglio sulla cima degli alberi, la visulla ai loro piedi; per questa ragione, piantate intorno ai medesimi alberi, li arricchiscono grazie alla diversità della loro natura. Inerticola[2] si è chiamata una vite della specie scura, che piú esattamente si dovrebbe chiamare «sobria»: è raccomandabile per il suo vino, soprattutto se è invecchiato; nonostante la sua forza non fa male perché questo vino è l'unico che non ubriaca.

32 Per la fecondità si distinguono le restanti specie e prima fra tutte l'elvennaca[1], di cui esistono due varietà: la maggiore, che alcuni chiamano lunga, e la minore, detta anche *marcus*[2]; non altrettanto produttiva, essa dà però un vino piú gradevole al palato; si distingue per le sue foglie arrotondate, ma entrambe le varietà sono di legno poco robusto. Occorre porvi sotto dei forconi a soste-

[2] L'uva *praecia* è ricordata anche da Virgilio, *Georgica* II 95 (il suo nome deriva da *praecoqua*, «precoce nel maturare» secondo Servio, *ad loc.*) e Columella III 2.23 che, come Plinio, distingue due varietà in base alle dimensioni dell'acino.

[3] Città costiera dell'Illiria greca, sul mar Adriatico.

[4] La denominazione è di origine incerta, forse appunto illirica (cfr. J. André, *Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages*, in «Revue des études latines», 30, 1953, sussidio prezioso anche per tutte le altre denominazioni citate da Plinio).

[5] La notizia si trova anche in Columella III 2.19 secondo il quale, però, solo la balisca ad acino piccolo prende in Spagna il nome di *coccolobis*.

31. [1] Citata, con le stesse ed altre caratteristiche, anche da Columella III 2.24; il nome è connesso con *albus*, «bianco».

[2] L'*inerticula* è ricordata anche da Columella III 2.24 secondo cui è cosí chiamata perché innocua, tale cioè da non provocare l'ubriachezza (e infatti Plinio, con allusione scherzosa, propone per quest'uva la denominazione, piú appropriata, di *sobria*, «che non ubriaca»).

32. [1] Il nome di quest'uva è connesso etimologicamente con le *helvolae* del paragrafo 29; improbabile invece la relazione, talora proposta, col fiume piceno *Helvinus*, cosí chiamato per le sue acque giallastre (*helvus*), anche perché l'*helvennaca* non è uva peculiare dell'Italia. Questa specie è citata anche da Columella III 2.25 che distingue però, a differenza di Plinio, tre e non due varietà, cioè la maggiore, la *longa* e la minore.

[2] Non è chiaro a cosa la denominazione *marcus* si riferisca; è da notare inoltre che, nel luogo sopra citato di Columella, essa designa la varietà maggiore e non la minore, come invece in Plinio.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

alioqui ubertatem suam non tolerant. Maritimo adflatu gaudent,
33 roscida odere. Nulla vitium minus Italiam amat, rara, parva, putrescens in ea, vino quoque quod genuit aestatem non exsuperans; nec alia macro solo familiarior. Graecinus, qui alioqui Cornelium Celsum transcripsit, arbitratur non naturam eius repugnare Italiae, sed culturam avide palmites evocantium; ob id fertilitate sua absumi, si non praepinguis soli ubertas lassescentem sustineat. Carbunculare negatur, magna dote, si verum est aliqua in vite caelo non esse ius.

34 Aestus fert spionia, quam quidam spineam vocant, autumnisque imbribus pinguescit; quin immo nebulis una alitur, ob id Ravennati agro peculiaris. Vennunculam inter optime deflorescentes et ollis aptissimam Campani malunt surculam vocare, alii scapulam, Tarracina Numisianam, nullas vires proprias habentem, sed totam perinde ac solum valeat, Surrentinis tamen efficacissimam te-
35 stis Vesuvio tenus. Ibi enim Murgentina e Sicilia potentissima,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

gno, perché altrimenti non reggono il peso dei grappoli di cui so-
33 no feconde. Giova loro la brezza marina, odiano la guazza. Nessuna specie di vite è meno adatta all'Italia, terra in cui cresce rada, di piccole dimensioni, facile a marcire; perfino il vino che fornisce non passa l'estate: nessun'altra si adatta meglio ad un suolo magro. Grecino[1], che in altre occasioni ha copiato Cornelio Celso[2], ritiene che non la natura di questa vite sia inadatta all'Italia, bensí il modo di coltivarla, da parte di chi pretende dai suoi tralci uno sviluppo eccessivo; per questo motivo marcisce per la sua stessa fecondità, a meno che la ricchezza di un suolo particolarmente grasso non dia vigore al suo deperimento progressivo. Si dice che non si abbrostisca – grande vantaggio, questo – se davvero esiste qualche specie di vite su cui le condizioni atmosferiche non influiscono.

34 La spionia, che alcuni chiamano spinea[1], sopporta il calore e cresce con le piogge autunnali; anzi è la sola ad essere rinvigorita dalla nebbia, fatto per cui è tipica dell'agro Ravennate. La vennuncola, specie tra quelle che meglio fioriscono e il cui vino è piú adatto ad essere conservato nelle giare, è chiamata dai Campani preferibilmente sorcola, da altri invece scapola, a Terracina numisiana[2]: priva di qualità caratteristiche, la sua resa dipende interamente dalla qualità del terreno; il suo vino, chiuso in anfore, nel-
35 la zona di Sorrento, fino al Vesuvio, è tuttavia robustissimo. Là, infatti, domina la murgentina, proveniente dalla Sicilia, chiamata

33. [1] Giulio Grecino, senatore sotto Tiberio, è il padre di Agricola, e venne giustiziato da Caligola nel 39 o 40 d. C. È autore di un trattato sulla viticoltura piú volte citato da Columella.

[2] Aulo Cornelio Celso, erudito dell'età di Tiberio, è autore di un'opera enciclopedica, comprendente agricoltura, medicina, scienza militare e forse filosofia di cui, oltre a brevi frammenti dalle altre sezioni, ci sono giunti gli otto libri riguardanti la medicina. La notizia di Plinio, secondo cui Grecino dipenderebbe quasi totalmente da Celso, è inesatta e contrasta con quella, vera, tramandata da Columella I 1.14 che dice: «Fama tuttavia non minore si sono guadagnati due uomini del nostro tempo, Cornelio Celso e Giulio Attico; Cornelio invero ha abbracciato in cinque libri l'intero campo della disciplina agricola, mentre l'altro pubblicò un unico libro su un solo tipo di viticoltura. Atteggiandosi a suo discepolo, Giulio Grecino compose con piú eleganza e dottrina, e poi curò di tramandare ai posteri, due volumi contenenti precetti simili di viticoltura». Il fraintendimento di Plinio, che instaura una dipendenza diretta tra Grecino e Celso invece che tra Grecino e Attico (noto solo dalle ripetute citazioni di Columella) è dovuto probabilmente a una lacuna di lettura estesa a tutto l'inciso riguardante Attico.

34. [1] La *spionia* è citata da Columella III 2.27 ma senza la variante *spinea* fornita da Plinio: il nome deriva da *spinus*, «susino selvatico», con allusione alla forma dell'acino e al colore scuro del suo succo.

[2] La *vennuncula* è citata da Columella III 2.27 ma distinta dalla numisiana, che per Plinio è invece una semplice variante di denominazione; la discordanza tra i due autori si deve forse al fatto che essi citano da fonti diverse. Le varianti ricordate da Plinio (sorcola, scapola, numisiana) derivano rispettivamente da *surus*, «piolo», *scapus*, «fusto» e dall'antroponimo *Numisius*, nome di una *gens* romana spesso citata nelle iscrizioni.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

quam Pompeianam aliqui vocant, laeto demum feracem, sicut horconia in Campania tantum. E diverso arceraca, Vergilio argitis dicta, ultro solum laetius facit, ipsa contra imbres et senectam fortissima, vino quidem vix annua ac vilitatis cibariae, sed ubertate praecipua. Tolerat et annos mettica, contra omne sidus firmissima, nigro acino, vinis in vetustate rufescentibus.

36 Et hactenus publica sunt genera, cetera regionum locorumque aut ex iis inter se insitis mixta: si quidem Tuscis peculiaris est Tudernis, atque etiam nomen iis Florentiae sopina, Arretio talpona et etesiaca et conseminia. Talpona nigra candidum facit mustum. Etesiaca fallax: quo plus tulit, hoc laudabilius fundit, mirumque, fecunditate pariter et bonitate cessat. Conseminia nigra, vino minime durante, uva maxime, post xv dies quam ulla alia metitur, fer-
37 tilis, set cibaria. Huius folia sicuti labruscae prius quam decidant sanguineo colore mutantur. Evenit hoc et quibusdam aliis, pessimi generis argumento. Hirtiola Umbriae Mevanatique et Piceno agro peculiaris est, Amiternino pumula. Isdem bananica fallax est,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

da alcuni pompeiana[1], feconda soprattutto in terreni pingui, cosí come l'orconia[2], che lo è soltanto in Campania. Al contrario l'arceraca, che Virgilio chiama argite[3], rende spontaneamente il suolo piú fertile ed è resistentissima alla pioggia e al deterioramento, anche se dà un vino che dura a stento un anno e dell'uva da tavola di modesta qualità; ma è eccezionalmente feconda. La mettica[4] regge anche per anni, resistentissima alle influenze di qualsiasi astro; di acino scuro, dà un vino che ingiallisce con l'invecchiamento.

36 Queste fin qui nominate sono le specie comuni: le altre sono varietà regionali e locali, ovvero ibridi, ottenuti dall'innesto di tali specie tra loro: cosí appunto la tudertina[1], peculiare dell'Etruria, nonché la sopina di Firenze[2], e, ad Arezzo, la talpona, l'etesiaca e la conseminia[3]. La talpona, nera, dà un mosto bianco. L'etesiaca trae in inganno: quanto piú produce, tanto migliore è il suo vino e, cosa davvero insolita, la quantità va di pari passo con la qualità. La conseminia è nera, il suo vino ha vita brevissima, la sua uva lunghissima: si vendemmia quindici giorni in ritardo rispetto
37 alle altre, dà molta uva, ma da tavola. Le sue foglie, come quelle della vite selvatica, prima di cadere, assumono un colore sanguigno. Questo fenomeno accade anche in alcune altre specie, ed è spia di una qualità pessima. L'irziola[1] è peculiare dell'Umbria, del territorio intorno a Bevagna[2] e dell'agro Piceno mentre la *pumula*[3] di quello di Amiterno; in questi stessi luoghi cresce la banani-

35. [1] La *Murgentina* è cosí detta da *Murgantia*, città della Sicilia orientale, di incerta localizzazione; tale uva, trapiantata poi nell'agro di Pompei, assunse il nome di pompeiana.

[2] È l'*Holconia* di Columella III 2.27 e il suo nome deriva probabilmente dall'antroponimo *Holconius* (o *Horconius*) nome di una *gens* romana.

[3] Secondo Columella III 2.27 l'*arcelaca* (variante grafica dell'*arceraca* di Plinio, forse connessa etimologicamente con *arcera*, che designa una specie di lettiga scoperta) non va confusa con l'*argitis* di Virgilio, *Georgica* II 99, che deriva dal greco *argós*, «bianco» o forse da Argo, la città del Peloponneso.

[4] È presente nell'elenco di uve fornito nel luogo citato di Columella; il nome deriva dall'antroponimo *Mettius*.

36. [1] Cioè della cittadina etrusca di Todi; questa varietà è ricordata solo da Plinio.

[2] *Sopina* è forse un volgarismo per *supina*, con probabile riferimento ai suoi tralci rovesciati.

[3] Il nome della *talpona* può derivare dall'antroponimo *Talponius* ovvero da *talpa*, ad indicare la generica somiglianza di colore tra questo animale e gli acini; l'*etesiaca* è cosí detta dai venti etesii, che cominciano a soffiare in piena estate; Columella III 21.7 e XII 47.6, infine, chiama *conseminea* e *conseminalis* una vigna in cui sono piantate viti di differente specie, mentre Plinio riferisce erroneamente la designazione *conseminia* ad una varietà particolare.

37. [1] Di una vite *hirtiola* parla anche Columella III 2.28; la denominazione è probabilmente connessa con *hirtus*, «irsuto», che potrebbe alludere alle foglie lanuginose dei tralci (cfr. ad esempio, al paragrafo 22, la varietà «lanosa» delle aminnee).

[2] Cittadina umbra, vicina a Perugia.

[3] Il nome deriva forse da *pumilus*, «nano» e sta probabilmente ad indicare una varietà nana; Plinio informa che questa vite è tipica di Amiterno, l'odierna San Vittorino, presso l'Aquila, nell'antica Sabina.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

38 adamant tamen eam. Municipii suam Pompei nomine appellant, quamvis Clusinis copiosiorem; municipii et Tiburtes appellavere, quamvis oleagineam nuper invenerint a similitudine olivae. Novissima haec uvarum ad hoc tempus reperta est. Vinaciolam soli noverunt Sabini, calventinam Gaurani. Scio e Falerno agro tralatas vocari Falernas, celerrime ubique degenerantes. Nec non Sur-
39 rentinum genus fecere aliqui praedulci uva. Capnios et buconiates et tharrupia in Thurinis collibus non ante demetuntur quam gelaverit. Pariana gaudent Pisae, Mutina Perusinia nigro acino, intra quadriennium albescente vino. Mirum ibi cum sole circumagi uvam quae ob id streptis vocatur, et in Italia Gallicam placere, trans Alpis vero Picenam. Dixit Vergilius Thasias et Mareotidas et Lageas compluresque externas, quae non reperiuntur in Italia.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

38 ca[4] che è inaffidabile, ma tuttavia molto apprezzata. La città di Pompei ha dato il nome ad una varietà che ivi cresce[1], per quanto essa sia piú abbondante nel territorio di Chiusi. Cosí pure i Tiburtini dettero alla propria varietà il nome della loro città[2] per quanto recentemente abbiano scoperto l'oleaginea[3], cosí chiamata per la sua somiglianza con l'oliva: questa è la varietà piú recente a tutt'oggi scoperta. La vinaciola[4] è conosciuta dai soli Sabini, la calventina dai Gaurani[5]. So bene che le viti provenienti dall'agro di Falerno[6] prendono il nome di falerne ma, dappertutto, tralignano rapidamente. Alcuni hanno poi ottenuto la varietà sorrentina
39 dall'acino dolcissimo[7]. La capnea, la buconiate e la tarrupia[1], sui colli di Turii[2], non si vendemmiano prima che abbiano sentito il gelo. Pisa va fiera della pariana, Modena della perusinia[3], d'acino nero, il cui vino sbianca nel giro di quattro anni. Lí esiste, cosa straordinaria, un tipo di uva che segue i movimenti del sole e che per questo è denominata *streptis*[4] e cosí come in Italia si gradisce l'uva gallica, cosí al di là delle Alpi la picena. Virgilio ha citato le tasie, le mareotidi, le lagee[5] e inoltre molte altre specie esotiche sconosciute in Italia.

[4] Specie sconosciuta.

38. [1] Come Plinio ha già detto (cfr. par. 35) e come conferma il confronto con Columella III 2.27, si tratta della vite murgentina.

[2] Che è *Tibur*, l'odierna Tivoli, in territorio sabino.

[3] Citata solo da Plinio.

[4] Cosí chiamata dal *vinaceus*, «vinacciolo», che doveva in questa specie essere particolarmente grosso e provocare una grande quantità di residuo, la vinaccia appunto, dopo la spremitura.

[5] La *calventina* deriva dall'antroponimo *Calventius*; i Gaurani abitavano il monte Gauro, l'odierno monte Barbaro, vicino a Cuma.

[6] Il territorio del Falerno si estendeva ai piedi del monte Massico ed era celeberrimo nell'antichità per il vino che vi si produceva.

[7] La varietà di Sorrento fa parte delle aminnee e dava un vino molto impiegato in medicina: cfr. par. 64, nonché XXIII.35 e Dioscoride V 3.1.

39. [1] La prima, citata tra gli altri da Teofrasto, II 3.2 e *De causis plantarum* V 3.1, è cosí chiamata per la particolarità di presentare sulla stessa pianta, misti, grappoli neri e bianchi, tali cioè da provocare un effetto visivo insolito, come se il bianco fosse «affumicato» dal nero (in greco *kapnós* è il «fumo»); le due varietà rimanenti sono, invece, sconosciute.

[2] Turii è la colonia greca di Lucania, citata a III.97.

[3] Il nome della *pariana* potrebbe derivare da un antroponimo *Parius/Parianus*, mentre quello della *Perusinia* dall'antroponimo *Perusinius*, connesso col nome di città *Perusia*, cioè Perugia.

[4] Dal greco *streptós*, «curvo» e anche «cedevole»; questa proprietà non è documentata in alcuna vite ed è quindi un'ingiustificata interpretazione di Plinio o della sua fonte.

[5] In *Georgica* II 91 (le prime due) e 93-94 (la terza); le tasie sono cosí dette perché provenienti dall'isola di Taso, anche se in seguito furono trapiantate in Egitto, da cui provengono invece le mareotidi (da *Mareota*, città posta sull'omonimo lago, l'odierna Mariut, vicino ad Alessandria). Le prime due sono citate da Columella III 2.24 che le annovera tra le *Graeculae*. La denominazione delle lagee è connessa col greco *lagós*, «lepre», secondo Servio, *Ad Georgica* II 93 (il quale fornisce anche l'equivalente latino *leporaria*, cioè «uva leporina») per indicare la velocità con cui il vino di quest'uva ubriaca; stessa connessione, ma spiegata con la velocità di maturazione dell'uva, instaura Isidoro, *Origines* XVII 5.16. Potrebbe esserci anche un riferimento eventuale al colore leporino delle foglie o degli acini stessi, ma è



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

40 Sed sunt etiamnum insignes uva, non vino, ambrosia e duracinis, sine ullis vasis in vite servabilis – tanta est contra frigora, aestus tempestatesque firmitas, nec indiget arbore aut palis, ipsa se sustinens, non item dactylides digitali gracilitate –, columbinae e racemosis, et magis purpureae, cognomine bimammiae, quando
41 non racemos, sed uvas alias gerunt, item tripedanea, cui nomen a mensura est, item scripula passo acino et Raetica in maritimis Alpibus appellata, dissimilis laudatae illi; namque haec brevis, conferta acino, degener vino, sed cute omnium tenuissima, nucleo (quod chium vocant) uno ac minimo, acinum praegrandem unum alterumve habens. Est et nigra Aminnea, cui Syriacae nomen inponunt, item Hispana ignobilium probatissima.

42 In pergulis vero seruntur escariae appellatae: e duracinis albae, nigrae, et bumasti totidem coloribus, ac nondum dictae Aegia et Rhodia et uncialis, velut a pondere acini, item picina, omnium ni-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

40 Ma vi sono ancora delle viti da segnalare per l'uva, non per il vino: l'ambrosia, una varietà delle duracine[1], che si conserva direttamente sul tralcio senza bisogno di recipienti – tanta è la sua resistenza al freddo, al caldo ed alle intemperie; né ha bisogno di alberi d'appoggio o pali di sostegno, provvedendo da sola a sostenersi, al contrario della dattilide[2] esile come un dito – e, tra le viti a grappoli grossi, le colombine e ancor di piú le purpuree, soprannominate bimammie poiché esse portano non grappoli singoli, ma
41 doppi[3]; cosí pure la tripedanea, che deve il nome all'altezza, cosí la scripola dall'acino rugoso[1] e la retica delle Alpi Marittime, da distinguere da quella già ricordata[2]; questa infatti, corta, di grappolo fitto, dà un vino senza nerbo ma ha la buccia piú sottile di tutte, un solo e piccolissimo vinacciolo (che chiamano chio[3]), uno o due acini molto grossi. C'è ancora l'aminnea nera, che vien chiamata siriaca, quindi l'ispana[4], la migliore tra le qualità inferiori.
42 Nelle pergole si piantano le uve cosiddette da tavola: tra le duracine la bianca e la nera, la bumasti[1] con altrettante varietà di colori, nonché alcune specie non ancora nominate, l'egia, la rodiense e l'onciale, cosí chiamata come dal peso del suo acino[2]; ed

forse meglio dar credito all'esegesi di Servio, che riproduce del resto la spiegazione già indirettamente fornita dal testo di Virgilio.

40. [1] Tra le varietà duracine (cfr. par. 14, nota 3) è qui citata l'*ambrosia*, la cui denominazione può essere connessa col mitico cibo divino (e alludere cosí alla particolare dolcezza del sapore) ovvero col toponimo *Ámbrosos* (o *Ámbrysos*, l'odierna Distomo), città della Focide meridionale nelle cui vicinanze, come risulta da alcune testimonianze epigrafiche (cfr. *CIG* I.1726-29) si trovavano numerosi vigneti.

[2] Cosí detta per l'esilità del tralcio, non va confusa con le uve dattili (per cui cfr. par. 15, nota 1).

[3] Le *columbinae* sono cosí chiamate forse per il colore dei grappoli, in qualche modo simile a quello del piccione (in latino *columbus*); le *purpureae* sono nominate da Columella III 2.1 e XII 44.1: il loro soprannome *bimammiae*, «dalle mammelle doppie», fa riferimento alla particolarità dei doppi grappoli, non alla forma dell'acino come le bumasti citate al paragrafo 15 (cfr. nota 1).

41. [1] La *tripedanea*, cioè «alta tre piedi» (circa 90 cm) è citata da Columella III 2.2; la *scripula* è cosí detta per gli acini minuscoli e il suo nome va riconnesso a *scrupus*, che indica una piccola pietra aguzza, e *scripulum* (o *scrupulum*), la ventiquattresima parte di un'oncia, cioè un peso piccolissimo: è citata anche al paragrafo 81.

[2] Nei paragrafi 16 e 26.

[3] Dal nome dell'isola di Chio, nel mar Egeo di fronte alla Ionia, luogo di produzione di un vino celeberrimo nell'antichità. Secondo André (nel commento al libro XIV della *Naturalis historia* per l'edizione «Les Belles Lettres», Paris 1958, p. 91), la denominazione deriva dal greco *Chîos (bólos)*, cioè «(il colpo) di Chio», termine tecnico del gioco dei dadi, indicante una presa minima.

[4] La *Syriaca*, secondo Isidoro, *Origines* XVII 5.28, era cosí chiamata o perché proveniente dalla Siria o perché di colore nero, a conferma indiretta dell'equivalenza con l'aminnea nera, testimoniata da Plinio. Altrove egli (XV.47 e 51) intende *syricus*, «siriaco», riferito al *syricum*, un colorante rosso; l'*Hispana* è una qualità citata solo da Plinio.

42. [1] Cfr. par. 15, nota 1.

[2] La prima prende il nome da *Aígion*, città dell'Acaia, mentre la seconda dall'isola di Rodi; quest'ultima è citata tra gli altri, da Virgilio, *Georgica* II 102 e Columella III 2.1, che ricorda anche l'onciale.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

gerrima, et coronario naturae lusu stephanitis, acinos foliis intercursantibus, et quae forenses vocantur, celeres proventu, vendibiles aspectu, portatu faciles. Contra damnantur etiam visu cinerea et rabuscula et asinusca, minus tamen caudas vulpium imitata alope-
43 cis. Alexandrina appellatur vitis circa Phalacra Idae brevis, ramis cubitalibus, acino nigro fabae magnitudine, nucleo molli et minimo, obliquis racemis praedulcibus, folio parvo et rotundo, sine divisuris. Septem his annis in Narbonensis provinciae Alba Helvia inventa est vitis uno die deflorescens, ob id tutissima; carbunicam vocant, quam nunc tota provincia conserit.

44 (5) Catonum ille primus, triumpho et censura super cetera insignis, magis tamen etiamnum claritate litterarum praeceptisque omnium rerum expetendarum datis generi Romano, inter prima vero agrum colendi, ille aevi confessione optimus ac sine aemulo agricola, pauca attigit vitium genera, quarundam ex iis iam etiam nomi-
45 nibus abolitis. Separatim toto tractatu sententia eius indicanda est, ut in omni genere noscamus quae fuerint celeberrima anno DC urbis, circa captas Carthaginem ac Corinthum, cum supremum is
46 diem obiit, et quantum postea CCXXX annis vita profecerit. Ergo

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ancora, la pecina, la piú nera di tutte, la stefanitide, in forma di corona[3] per uno scherzo della natura in quanto le foglie si incrociano agli acini, ed infine quelle che vengono chiamate forensi[4], di sviluppo precoce, facili a vendersi per il loro aspetto, senza problemi nel trasporto. Al contrario si condannano già al solo guardarle la cinerea, la rabuscola e l'asinusca[5] e, in misura tuttavia in-
43 feriore, l'alopecide, che è simile ad una coda di volpe[6]. Si chiama alessandrina una vite che cresce intorno a Falacra dell'Ida[1], corta, con tralci lunghi un cubito, di chicco nero dalle dimensioni di una fava, con un vinacciolo morbido e piccolissimo, dai grappoli obliqui e dolcissimi, di foglia minuta e rotonda, senza venature. Sette anni or sono si è scoperta ad Alba Elvia, nella provincia Narbonese, una vite che fiorisce completamente nel giro di un giorno, fatto che la rende inattaccabile: la chiamano carbonica[2] ed ora tutta la provincia la coltiva.

44 (5) Il primo dei Catoni, reso celebre soprattutto dal suo trionfo e dalla censura, ma piú ancora dalla fama letteraria e dai precetti forniti al popolo romano su ogni argomento desiderabile, e principalmente sull'agricoltura, egli, per ammissione del suo secolo coltivatore eccellente e senza rivali, ha citato poche specie di vi-
45 ti, di alcune delle quali si sono ormai cancellati anche i nomi. Bisognerà citare un passaggio desunto dall'insieme della sua opera per poter conoscere, per ciascuna specie, quali fossero le viti piú rinomate nell'anno 600 dalla fondazione di Roma [154 a. C.], circa al tempo della presa di Cartagine e di Corinto, all'epoca in cui egli morí, nonché i progressi compiuti dalla civiltà 230 anni do-
46 po[1]. Ecco dunque ciò che ha tramandato sulle viti e sulle uve[1]:

[3] In greco *stéphanos*: è presente in Columella III 2.1.

[4] Da *forum*, «mercato».

[5] Le tre denominazioni si riferiscono al colore dei grappoli e cioè, rispettivamente, il grigio-cenere la cinerea, il giallo-grigio (in latino *ravus*) la rabuscola, il grigio del mantello asinino l'asinusca.

[6] Ovviamente per quanto riguarda il colore. Il termine alopecide è un derivato dal sostantivo greco *alópex*, «volpe».

43. [1] Falacra (greco *Phálakra* o *Phálakron* o *Phálakrai*, connesso con *phalakrós*, «calvo») è il nome di una cima senza alberi sul monte Ida, nella Troade; di questa vite, pur senza la denominazione qui citata da Plinio, e della sua positura parla anche Teofrasto III 17.6.

[2] È la vite di cui Plinio ha parlato, senza nominarla, al paragrafo 18 (cfr. nota 1) citando peraltro le varietà di vino che da essa si ricavano. In questo luogo egli, unico tra le fonti antiche, la chiama *carbunica* (da *carbo*, «carbone»?) connettendo il colore della pece (di cui il vino di quest'uva avrebbe il gusto, cfr. par. 18) con quello del carbone.

45. [1] Le due città furono distrutte nel 146 a. C. e Catone morí nel 149, cioè non proprio seicento anni dopo la fondazione di Roma; il riferimento al «progresso della civiltà duecentotrenta anni dopo» funge da elemento indiretto di datazione per il libro XIV, che si deve dunque presupporre composto intorno al 75 d. C.

46. [1] Il testo che segue cita *passim* Catone 6.4 e 7.2 e corrisponde, con poche variazioni, a Varrone, *Res rusticae* I 25 e I 58 sgg.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

de vitibus uvisque ita prodidit: «Qui locus vino optimus dicetur esse et ostentus solibus, Aminnium minusculum et geminum, eugenium, helvium minusculum conserito. Qui locus crassior aut nebulosior, Aminnium maius aut Murgentinum, apicium, Lucanum serito. Ceterae vites, miscellae maxime, in quemvis agrum conveniunt. In olla vinaceis conduntur Aminnium minusculum et maius et apicium, eadem in sapa et musto, in lora recte conduntur. Quas suspendas duracinas, Aminnias maiores, vel ad fabrum ferrarium
47 pro passis hae recte servantur». Nec sunt vetustiora de illa re Latinae linguae praecepta; tam prope ab origine rerum sumus. Aminneam proxime dictam Varro Scantianam vocat.

In nostra aetate pauca exempla consummatae huius artis fuere, verum eo minus omittenda, ut noscantur etiam praemia, quae in
48 omni re maxime spectantur. Summam ergo adeptus est gloriam Acilius Sthenelus e plebe libertina LX iugerum non amplius vineis excultis in Nomentano agro atque CCCC nummum venumdatis.
49 Magna fama et Vetuleno Aegialo, perinde libertino, fuit in Campania rure Liternino, maiorque etiam favore hominum, quoniam ipsum Africani colebat exilium; sed maxima, eiusdem Stheneli opera, Remmio Palaemoni, alias grammatica arte celebri, in hisce vi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

«Nel luogo che, esposto al sole, si potrà dire il piú adatto al vino pianterai l'aminnea piccola, la doppia, l'eugenia e l'elvia piccola[2]. In terreno piú pingue ed esposto alla nebbia, l'aminnea grande o la murgentina, l'apicia, la lucana[3]. Le altre viti, soprattutto le miscelle[4], si adattano a qualsiasi tipo di terreno. L'aminnea piccola e la grande, nonché l'apicia, si conservano in vaso immerse nella vinaccia oppure, altrettanto bene, nella sapa[5], nel mosto o nel vinello. Le uve da appendere, le duracine e le aminnee grandi, si conservano bene, come l'uva passa, anche nella fucina del fabbro fer-
47 raio». Piú antichi precetti in lingua latina sull'argomento non esistono: tanto vicini noi siamo, con essi, all'origine delle cose. L'aminnea, citata per ultima, è chiamata da Varrone scantiana[1].

Nel nostro tempo ci sono stati solo pochi esempi di perfetta viticoltura, motivo di piú per non ometterli, affinché se ne conoscano anche i profitti, obiettivo fondamentale di ogni tipo di attività.
48 Per questo motivo un liberto, Acilio Stenelo[1], si è acquistato fama grandissima per aver coltivato non piú di 60 iugeri di vigneto nel territorio di Nomento ed averli rivenduti a 400 000 sesterzi.
49 Grande fama toccò anche a Vetuleno Egialo[1], un altro liberto, nell'agro di Literno in Campania, e ancor piú grande essa divenne a causa del favore popolare, dacché egli coltivava i luoghi stessi d'esilio dell'Africano[2]; ma la gloria piú grande, grazie al medesimo Stenelo, è andata a Remmio Palemone, altrimenti celebre come grammatico[3], il quale comprò, venti anni or sono, un appezza-

[2] Per le specie qui nominate si vedano i paragrafi 21 e 22 (l'aminnea piccola e doppia), 25 (l'eugenia), 29 (l'elvia o elvola).

[3] Per la murgentina si veda il paragrafo 35; la denominazione *apicia* deriva probabilmente da *apica*, «pecora col ventre glabro» perché la parte inferiore delle foglie è liscia; la lucana prende ovviamente il nome dalla regione di produzione.

[4] Sono viti di qualità diversa, ma di proprietà simili che, pertanto, si possono coltivare mischiate nella stessa vigna (*miscellae* è infatti connesso con *miscere*, «mischiare»).

[5] È il termine tecnico che indica il prodotto di una fase della cottura del vino (riduzione del mosto di due terzi del volume).

47. [1] In *Res rusticae* I 58, nel corso di una citazione da Catone 7.2; il nome della *Scantiana* va collegato con quello della foresta *Scantia*, in Campania, nella quale si trovavano anche le sorgenti *Scantiae*, che Plinio nomina in II.240.

48. [1] Personaggio non altrimenti noto; sulla base di Columella III 3.8 che fornisce i prezzi approssimativi di una vigna, si può calcolare che Acilio Stenelo aveva rivenduto il suo terreno ad un prezzo doppio di quello pagato per acquistarlo.

49. [1] Amico di Seneca, da questi nominato in *Epistulae morales* 86.14.

[2] Si trattò in realtà di un esilio volontario, cui Scipione l'Africano si costrinse dopo la caduta di Cartagine, ritirandosi in una villa vicino a Literno (porto campano a nord di Cuma) dove morí.

[3] Remmio Palemone nacque a Vicenza e visse nel I secolo d. C. a Roma, dove fondò una famosa scuola di retorica frequentata da Quintiliano e Persio, significativa per l'introduzione, come materia obbligatoria di studio, degli scrittori contemporanei. Plinio sembra parlarne come di persona morta e dunque non visse probabilmente oltre il 75 d. C. (anno presumibile di composizione del libro XIV).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ginti annis mercato rus $\overline{\text{DC}}$ nummum in eodem Nomentano decimi
50 lapidis ab urbe deverticulo. Est autem usquequaque nota vilitas mercis per omnia suburbana, ibi tamen maxime, quoniam et neglecta indiligentia praedia paraverat ac ne in pessimis quidem elegantioris soli. Haec adgressus excolere non virtute animi, sed vanitate primo, quae nota mire in illo fuit, pastinatis de integro vineis cura Stheneli, dum agricolam imitatur, ad vix credibile miraculum perduxit, intra octavum annum $\overline{\text{CCCC}}$ nummum emptori addicta
51 pendente vindemia. Cucurritque non nemo ad spectandas uvarum in iis vineis strues, litteris eius altioribus contra id pigra vicinitate sibi patrocinante, novissime Annaeo Seneca, principe tum eruditorum ac potentia, quae postremo nimia ruit super ipsum, minime utique miratore inanium, tanto praedii huius amore capto, ut non puderet inviso alias et ostentaturo tradere palmam eam, emptis
52 quadriplicato vineis illis intra decimum fere curae annum. Digna opera quae in Caecubis Setinisque agris proficeret, quando et postea saepenumero septenos culleos singula iugera, hoc est amphoras centenas quadragenas, musti dedere! Ac ne quis victam in hoc antiquitatem arbitretur, idem Cato denos culleos redire ex iugeribus scripsit, efficacibus exemplis non maria plus temerata conferre mercatori, non in Rubrum litus Indicumve merces petitas quam sedulum ruris larem.

53 (6) Vino antiquissimo claritas Maroneo in Thraciae maritima parte genito, ut auctor est Homerus. Neque enim fabulosa aut de

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mento di terreno, nello stesso territorio di Nomento, per 600 000 sesterzi, all'altezza della strada traversa a dieci miglia da Roma.
50 D'altronde è universalmente noto il basso prezzo dei terreni suburbani, soprattutto in quella zona, poiché egli aveva comprato una proprietà abbandonata per incuria, il cui terreno, nemmeno paragonato ad altri pessimi, avrebbe avuto una valutazione maggiore. Egli intraprese la coltivazione di questo terreno non perché coraggioso, ma in primo luogo per la famosa vanità del suo carattere: dopo aver fatto vangare completamente i vigneti sotto la guida di Stenelo, imitando il mestiere del contadino, nel giro di otto anni ottenne il risultato strepitoso, a stento credibile, di aggiudicare al compratore il raccolto ancora sui tralci per 400 000
51 sesterzi[1]. Tutti corsero ad ammirare i cumuli di uva ammassata in quei vigneti e i coltivatori vicini tentavano di scusare la propria scarsa iniziativa rispetto a tanto risultato con la superiorità della sua cultura; da ultimo Anneo Seneca, il primo dei contemporanei per dottrina – e dotato di un potere che alla fine, divenuto eccessivo, rovinò sulla sua stessa testa – e che in ogni caso non era certamente un ammiratore di cose frivole, fu preso da una passione cosí grande per questo terreno, che non si vergognò di riconoscere il successo di quest'uomo, per altri riguardi detestato e che di ciò si sarebbe vantato, comprando quelle vigne, al decimo anno di sfruttamento, per un prezzo quadruplicato rispetto al loro costo.
52 Provvedimenti adeguati, questi, e che gioverebbero ai territori del Cecubo e di Sezze[1], dal momento che, anche dopo, spesse volte ogni iugero ha dato sette cullei, cioè centoquaranta anfore di mosto! Ma, perché non crediamo di essere in questo superiori agli antichi, è di nuovo Catone che ha scritto di un rendimento di dieci cullei per iugero[2], fornendo prove evidenti che non la profanazione dei mari, non la ricerca di merci sulle coste del Mar Rosso o dell'Oceano Indiano fanno guadagnare al mercante piú di un terreno agricolo tenuto con cura.

53 (6) Il vino piú anticamente celebre è quello di Maronea, prodotto nelle zone costiere della Tracia, come testimonia Omero[1].

50. [1] Secondo i calcoli di Columella III 3.8, concernenti le spese di acquisto e mantenimento di un vigneto, si può dedurre che Remmio Palemone riscuotesse sul capitale investito un interesse annuo del 28 per cento (i dati nel commento di André cit., p. 95), di molto superiore cioè a quello legale consentito, che si aggirava intorno al 6 per cento (cfr. XIV.56).

52. [1] Il Cecubo è una zona del Lazio meridionale, Sezze una cittadina posta in prossimità delle Paludi Pontine: sia l'uno che l'altra erano famosi per i loro vigneti.

[2] Citato da Varrone, *Res rusticae* I 2.7 (= Catone, *Origines*, fr. 43 Peter); la notizia di Catone si riferisce alle vigne del territorio compreso tra Rimini e l'agro Piceno.

53. [1] In *Odissea* IX 197 sgg., a proposito del vino che ubriaca Polifemo. Maronea è una cit-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

origine eius varie prodita consectamur, praeterquam Aristaeum primum omnium in eadem gente mel miscuisse vino, suavitate praecipua utriusque naturae sponte provenientis. Maroneum vicies
54 tanto addito aquae miscendum Homerus prodidit. Durat etiam nunc vis in eadem terra generi rigorque indomitus, quippe cum Mucianus ter consul ex iis qui nuperrime prodidere sextarios singulos octonis aquae misceri compererit praesens in eo tractu, esse autem colore nigrum, odoratum, vetustate pinguescere. Et Pramnio, quod idem Homerus celebravit, etiam nunc honos durat; na-
55 scitur Zmyrnae regione iuxta delubrum Matris deum. In reliquis claritas generi non fuit alicui: anno fuit omnium generum bonitate L. Opimio cos., cum C. Gracchus tribunus plebem seditionibus agitans est interemptus; ea caeli temperies fulsit (cocturam vocant) solis opere natali urbis DCXXXIII, durantque adhuc vina ea ducentis fere annis, iam in speciem redacta mellis asperi – etenim haec natura vinis in vetustate est –, nec potari per se queant pervincive aqua, usque in amaritudinem carie indomita; sed ceteris vinis com-
56 mendandis minima aliqua mixtura medicamenta sunt. Quod ut eius temporis aestimatione in singulas amphoras centeni nummi sta-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Non passo in rassegna le fantasiose e varie tradizioni riguardanti la sua origine, se non per ricordare che Aristeo, in Tracia, fu il primo a mescolare il miele al vino[2], sfruttando il gusto particolarmente gradevole e naturale dei due prodotti. Omero tramanda che bisogna aggiungere al Maroneo un quantitativo d'acqua venti vol-
54 te superiore[3]. A tutt'oggi, nella medesima zona della Tracia, questo vino si mantiene forte e indomabilmente austero, visto che Muciano, tre volte console, una delle fonti piú recenti[1], verificò personalmente, trovandosi in quei posti, che ad ogni sestario di vino se ne univano otto d'acqua e inoltre che esso era nero, profumato, e che si faceva piú corposo con l'invecchiamento. Anche la rinomanza del Pramnio, vino che ancora Omero ha esaltato[2], dura ai nostri giorni; si produce nella zona di Smirne, in prossimi-
55 tà del tempio dedicato alla madre degli dèi[3]. Delle altre qualità, nessun'altra acquistò fama; restò invece celebre un'annata per la bontà di tutte le specie: fu l'anno del consolato di Lucio Opimio [121 a. C.], quando il tribuno Gaio Gracco, attizzando le sedizioni della plebe, fu assassinato[1]; tale fu la temperatura – la si chiama «cottura» – mantenuta da un sole splendente, nell'anno 633 dalla fondazione di Roma [121 a. C.]; si conservano tuttora vini di quell'anno vecchi di quasi duecento anni, ormai trasformatisi in una sorta di miele amaro (è proprio questa, infatti, la caratteristica dei vini invecchiati), che non si possono bere puri o stemperati in acqua, perché l'incorreggibile rancidezza conferisce loro un sapore amaro; ma, mischiati in piccolissima quantità, si usano per
56 tagliare gli altri vini che si vogliono valorizzare. Poniamo che, rispetto alla valuta dell'epoca, ogni anfora valesse cento sesterzi; è

tà tracia sulla costa dell'Egeo e prende il nome da Marone, nipote di Bacco che la fondò e vi piantò vigneti.

[2] Aristeo, in origine una divinità agricola, poi eroe-pastore, era figlio di Apollo e della ninfa Cirene; la redazione piú famosa del mito lo dice allevatore di api (cfr. Virgilio, *Georgica* IV 315 sgg.), ma Cicerone, *De natura deorum* III 18.45 e lo stesso Plinio VII.199 lo citano come inventore dell'olio. Secondo quanto viene qui attestato, egli sarebbe anche inventore del *mulsum*, cioè del vino misto a miele, per cui cfr. parr. 75, 80 e 85.

[3] Cfr. *Odissea* IX 208.

54. [1] Gaio Licinio Crasso Muciano, di cui Plinio cita piú volte, nel corso della *Naturalis historia*, il triplice consolato, del 67, 70 e 72 d. C., viaggiò a lungo in Oriente e scrisse un'opera geografica e storica concernente i paesi visitati.

[2] In *Iliade* XI 639 e *Odissea* X 235; questo vino, che secondo Plinio si produce a Smirne, è invece detto da Eparchide, in Ateneo I 30*b*, proprio dell'isola di Icaro, vicino a Samo.

[3] Cioè Cibele, l'antica divinità ctonia, detta anche la *Magna Mater*, in quanto considerata il principio generatore di ogni essere vivente; aveva, tra gli altri, un tempio a Smirne, città sulla costa occidentale microasiatica.

55. [1] Il consolato di Lucio Opimio (collega di Quinto Fabio Massimo) è del 121 a. C., anno dell'assassinio di Gaio Sempronio Gracco che – come noto – era stato propugnatore di una riforma agraria.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tuantur, ex his tamen usura multiplicata semissibus, quae civilis ac modica est, in C. Caesaris Germanici fili principatu anno CLX singulas uncias vini constitisse, nobili exemplo docuimus referentes vitam Pomponii Secundi vatis cenamque quam principi illi dedit.
57 Tantum pecuniarum detinent apothecae! Nec alia res maius incrementum sentit ad vicensimum annum maiusve ab eo dispendium, non proficiente pretio; raro quippe adhuc fuere, nec nisi in nepotatu, singulis testis milia nummum. Viennenses soli picata sua, quorum genera diximus, pluris permutare, sed inter sese amore patrio, creduntur; idque vinum frigidius reliquis existimatur in frigido potu.

58 (7) Vino natura est hausto accendendi calore viscera intus, foris infuso refrigerandi. Nec alienum fuerit commemorare hoc in loco quod Androcydes sapientia clarus ad Alexandrum Magnum scripsit, intemperantiam eius cohibens: «Vinum poturus, rex, memento bibere te sanguinem terrae. Cicuta hominis venenum est, cicutae vinum». Quibus praeceptis ille si obtemperavisset, profecto amicos in temulentia non interemisset, prorsus ut iure dici possit, neque viribus corporis utilius aliud neque voluptatibus perniciosius, si modus absit.

59 (8) Genera autem vini alia aliis gratiora esse quis dubitet aut

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sulla base di questo prezzo, aumentato tuttavia del sei per cento d'interesse, tasso non illegale né esoso, che 160 anni dopo, sotto il principato di Gaio Cesare[1], figlio di Germanico, si fissò il prezzo di un'oncia di vino[2], come abbiamo mostrato con un esempio famoso, parlando della vita del poeta Pomponio Secondo[3] e della cena che egli imbandí al principe. Tanto denaro rendono le canti-
57 ne! Nessun'altra merce acquista piú valore, nel giro di venti anni, ma nemmeno, dopo, è sottoposta a maggiore svalutazione, poiché in seguito il prezzo rimane invariato: di rado, infatti, finora, e per pura prodigalità, si è pagata una *testa* mille sesterzi. Soltanto gli abitanti di Vienne[1] sembra che vendano i loro vini impeciati, di cui abbiamo già citato le varietà[2], per un prezzo superiore, ma sul mercato interno e per spirito nazionalistico. Questo vino, quando è bevuto freddo, passa per essere piú freddo di tutti gli altri.

58 (7) Il vino ha la proprietà di riscaldare, se ingerito, gli organi interni e di refrigerarli se frizionato sulla pelle. Né sarà fuori luogo ricordare a questo punto ciò che Androcide[1], famoso per la sua saggezza, scrisse ad Alessandro Magno, per frenarne l'intemperanza: «Quando ti appresti a bere vino, o re, ricordati che bevi il sangue della terra; la cicuta è un veleno per l'uomo, il vino per la cicuta»[2]. Se egli avesse dato ascolto a questi insegnamenti non avrebbe sicuramente assassinato in preda all'ubriachezza i suoi amici[3], cosicché si può a buon diritto sostenere che niente altro è piú utile a rinvigorire il corpo, ma anche piú dannoso al suo benessere, se usato senza misura.

59 (8) Non c'è dubbio che ad alcuni piacciono di piú certi tipi di vino, ad altri altri e che di due vini provenienti dallo stesso tino

56. [1] Cioè Caligola, che fu imperatore dal 37 al 41 d. C.

[2] Il prezzo che si ottiene calcolando gli interessi indicati da Plinio (1 120 000 sesterzi l'anfora) è clamorosamente esoso e fa capire che la notizia fornita è inesatta, a meno che il passo non vada interpretato in altro modo, come pure si è proposto.

[3] Console nel 44 d. C. e tragediografo, come informa Quintiliano X 1.98, fu grande amico di Plinio, che ne aveva scritto una biografia in due libri. Il rimando qui fornito si riferisce proprio a quest'opera perduta.

57. [1] Cfr. par. 18 e nota 2.

[2] Cioè i vini allobrogi citati nei paragrafi 18 e 26.

58. [1] Fu probabilmente medico alla corte di Alessandro Magno: Plinio informa che aveva scoperto un antidoto all'ubriachezza (cfr. XVII.240).

[2] La massima è di contenuto oscuro: il vino è assimilato al sangue e messo in relazione con la potenza divina della Terra che lo ha generato; cosí esso può valere da antidoto (contro la cicuta anche secondo Platone, *Liside* 219*e* e ancora Plinio XXIII.43) e quindi si qualifica come veleno di un veleno, cioè veleno superiore alla stessa cicuta, già mortale per l'uomo. Il ragionamento è contorto, ma non impossibile da decriptare: in sostanza Androcide, con una massima di gusto paradossale, mette in guardia Alessandro dai pericoli del vino, qualificandolo come veleno potente.

[3] Sui crimini commessi da Alessandro ubriaco cfr. Curzio Rufo VIII 4.43 sgg. e VIII 2.6 nonché Seneca, *De ira* III 17.1.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

non ex eodem lacu aliud praestantius altero germanitatem praecedere sive testa sive fortuito eventu? Quam ob rem de principatu se
60 quisque iudicem statuet. Iulia Augusta LXXXVI annos vitae Pucino vino rettulit acceptos, non alio usa. Gignitur in sinu Hadriatici maris non procul Timavo fonte saxoso colle, maritimo adflatu paucas coquente amphoras; nec aliud aptius medicamentis iudicatur. Hoc esse crediderim quod Graeci celebrantes miris laudibus Praetetia-
61 num appellaverint ex Hadriatico sinu. Divus Augustus Setinum praetulit cunctis et fere secuti principes, confessa propter experimenta, non temere cruditatibus noxiis ab ea saliva; nascitur supra Forum Appi. Antea Caecubo erat generositas celeberrima in palustribus populetis sinu Amynclano, quod iam intercidit incuria coloni locique angustia, magis tamen fossa Neronis, quam a Baiano lacu Ostiam usque navigabilem incohaverat.

62 Secunda nobilitas Falerno agro erat et ex eo maxime Faustiniano; cura culturaque id collegerat; exolescit haec quoque copiae potius quam bonitati studentium. Falernus ager a ponte Campano laeva petentibus Urbanam coloniam Sullanam nuper Capuae

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

uno, migliore, supera la qualità dell'altro per quanto affine, grazie al recipiente che lo contiene ovvero a circostanze casuali. Motivo per cui ognuno proclamerà se stesso giudice del vino migliore.
60 Giulia Augusta[1] attribuiva il fatto di aver raggiunto gli 86 anni d'età al vino di Pucino[2], l'unico che avesse mai bevuto. Proviene da un golfo dell'Adriatico, che si trova non lontano dalla sorgente del Timavo, da una collina sassosa dove la brezza marina porta a maturazione una quantità d'uva che dà vino per poche anfore; nessun altro è considerato piú adatto per uso medicinale. Propenderei a credere che proprio questo fosse il vino che i Greci hanno esaltato con lodi eccezionali e indicato col nome di Preteziano[3],
61 proveniente dal mare Adriatico. Il divino Augusto preferí su tutti il vino di Sezze[1], seguito in questo da quasi tutti i suoi successori, poiché l'esperienza aveva dimostrato che, grazie al suo gusto, non si rischiavano indigestioni; nasce sopra *Forum Appi*[2]. In antico grandissima rinomanza per la sua qualità aveva il vino del Cecubo, proveniente dai pioppeti palustri nel golfo di Amincle[3] e ormai scomparso per l'incuria dei produttori e la ristrettezza del podere, ma forse piú ancora a causa del canale navigabile che dal lago di Baia arriva fino ad Ostia, fatto iniziare da Nerone[4].

62 Veniva al secondo posto, come rinomanza, il territorio di Falerno e all'interno di esso soprattutto il Faustiniano[1]: questo risultato era stato conseguito grazie ad una coltivazione scrupolosa; ma anch'essa è in fase di regresso da quando è in mano a gente che bada piú alla quantità che alla qualità. Il territorio del Falerno comincia dal Ponte Campano sulla sinistra in direzione di Urbana, colonia fondata da Silla e recentemente annessa a Capua[2]; il

60. [1] Cioè Livia Drusilla, seconda moglie di Augusto, perciò chiamata ufficialmente Giulia Augusta; la notizia della morte in tarda età è fornita da Cassio Dione LVIII 2.1 e Tacito, *Annales* V 1.1.

[2] È località di incerta individuazione, forse Duino, porticciolo nel golfo di Trieste, ovvero Prosecco nelle sue immediate vicinanze; questo vino è citato solo da Plinio (cfr. anche III.127 e XVII.31).

[3] Cosí chiamato da *Praetetia*, città del territorio piceno abitato dai Pretuzii vicino ad Adria (oggi Atri).

61. [1] Cfr. par. 52, nota 1.

[2] Città sulla via Appia, a sud-ovest di Sezze, all'inizio della Palude Pontina.

[3] Per il Cecubo cfr. par. 52, nota 1; Amincle è città presso Terracina, abbandonata dagli abitanti per la gran quantità di serpenti che si trovavano nella zona (cfr. Plinio III.59 e VIII.104).

[4] Cfr. Tacito, *Annales* XV 42 e Svetonio, *Nero* 31.5.

62. [1] Per il Falerno cfr. par. 38, nota 6; si osservi che con questo nome era designato, nell'antichità, un territorio compreso tra il Lazio e il fiume Volturno e che solo gli intenditori di vino sapevano individuare i rigorosi limiti dell'*ager* o, piú raramente ancora, la precisa localizzazione che distingueva, nell'ambito del Falerno, i singoli poderi (come appunto il Faustiniano e il Caucino, citati al paragrafo 63).

[2] Il Ponte Campano era una località della via Appia (forse l'odierna San Giovanni a

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

contributam incipit, Faustinianus circiter IIII milia passuum a vico Caedicio, qui vicus a Sinuessa VI M passuum abest. Nec ulli nunc
63 vino maior auctoritas; solo vinorum flamma accenditur. Tria eius genera: austerum, dulce, tenue. Quidam ita distingunt, summis collibus Caucinum gigni, mediis Faustinianum, imis Falernum. Non omittendum autem nulli eorum quae celebrentur iucundum saporem uvae esse.

64 Ad tertiam palmam varie venere Albana urbi vicina, praedulcia ac rara in austero, item Surrentina in vineis tantum nascentia, convalescentibus maxime probata propter tenuitatem salubritatemque. Tiberius Caesar dicebat consensisse medicos ut nobilitatem Surrentino darent, alioqui esse generosum acetum; C. Caesar, qui successit illi, nobilem vappam. Certant Massica atque a mon-
65 te Gauro Puteolos Baiasque prospectantia. Nam Falerno contermina Statana ad principatum venere non dubie palamque fecere sua quibusque terris tempora esse, suos rerum proventus occasusque. Iuncta iis praeponi solebant Calena et quae in vineis arbustisque nascuntur Fundana et alia ex vicinia urbis, Veliterna, Privernatia. Nam quod Signiae nascitur, austeritate nimia continendae utile alvo, inter medicamina numeratur.

66 Quartum curriculum publicis epulis optinuere a Divo Iulio – is enim primus auctoritatem iis dedit, ut epistulis eius apparet – Ma-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

podere Faustiniano si trova a circa 4 miglia da Cedicio, villaggio a 6 miglia da Sinuessa[3]. Nessun vino ha oggi maggior prestigio: è
63 l'unico infiammabile. Ne esistono tre varietà: forte, dolce e leggero. Alcuni distinguono cosí: sulla sommità delle colline si produce il Caucino[1], a mezza costa il Faustiniano, in basso il Falerno. Non bisogna dimenticare però che nessuna delle uve che dànno vini cosí celebrati ha un sapore gradevole.

64 Il terzo posto hanno raggiunto a vario livello i vini Albani, prodotti vicino Roma, molto dolci e raramente forti, come pure quelli di Sorrento, prodotti esclusivamente nei vigneti[1], indicatissimi nelle convalescenze per la loro leggerezza e le loro proprietà benefiche. Tiberio Cesare sosteneva che i medici si erano messi d'accordo per conferire celebrità al vino di Sorrento, che di per sé era solo un aceto di qualità; Gaio Cesare, che gli succedette[2], definiva quel vino uno «svanito» illustre. Sono in rivalità i vini del Massico e quelli prodotti dai vigneti che sul monte Gauro sono
65 prospicienti a Pozzuoli e Baia[3]. Infatti i vini dello Statano[1], confinanti col Falerno, hanno raggiunto un indiscutibile primo posto, dimostrando anche con evidenza che ogni terreno ha il suo momento propizio, la sua ascesa e il suo declino. Gli si anteponeva di solito il vino di Cales[2], prodotto in terreni contigui, quello di Fondi[3] proveniente da vigne arbustive e non, ed altri vini delle parti di Roma, cioè quello di Velletri e di Priverno[4]. Quanto poi al vino prodotto a Segni[5], per la sua asprezza eccessiva, che è utile ad astringere l'intestino, si può annoverare tra le medicine.

66 I vini Mamertini, prodotti intorno a Messina, in Sicilia, hanno conseguito il quarto posto, durante pubblici banchetti, a giudizio del divino Giulio[1], che infatti fu il primo a dar loro rinomanza,

Ponte Campano) a 20 chilometri da Capua; Urbana era una colonia dedotta da Silla tra Ponte Campano e Capua, cui era stata annessa nel 57 d. C.

[3] Il villaggio di Cedicio (citato anche da Festo, p. 39 Lindsay) sulla via Appia, a 9 chilometri da Sinuessa e dunque al confine tra Lazio e Campania, distava circa 6 chilometri dal podere Faustiniano.

63. [1] Il Caucino è citato anche da Ateneo I 27*c* e deriva dal nome gentilizio *Caucius*.

64. [1] Plinio intende segnalare che questi vini sono prodotti da viti non arbustive.

[2] Cioè Caligola, che succedette nel 37 d. C. a Tiberio.

[3] Il Massico è un monte a nord di Sinuessa, non lontano dal territorio del Falerno, mentre l'uva del monte Gauro Plinio l'ha già ricordata al paragrafo 38 (cfr. nota 5).

65. [1] Il territorio Statano si estendeva tra il Falerno e *Cales* piú sotto ricordata.

[2] *Cales* (oggi Calvi Risorta, in Campania) era nota per il vino eccellente, ricordato anche da Orazio, *Carmina* I 20.9 e Ateneo I 27*a*.

[3] Città sulla via Appia, vicino a Terracina e Formia.

[4] Sono due città volsche del Lazio.

[5] Città posta tra la via Appia e la via Latina, su un'altura scoscesa.

66. [1] Si ricorda in questo passo il banchetto offerto da Gaio Giulio Cesare nel 46 a. C., in occasione del suo terzo consolato, durante il quale fu offerto del vino Mamertino, cosiddetto

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mertina circa Messanam in Sicilia genita; ex iis Potulana, ab auctore dicta illo cognomine, proxima Italiae laudantur praecipue. Est in eadem Sicilia et Tauromenitanis honos lagonis pro Mamertino plerumque subditis.

67 Ex reliquis autem a supero mari Praetutia atque Ancone nascentia, et quae a palma una forte enata palmensia appellavere, in mediterraneo vero Caesenatia ac Maecenatiana, in Veroniensi item Raetica, Falernis tantum postlata a Vergilio, mox ab intimo sinu maris Hadriana, ab infero autem Latiniensia, Graviscana, Stato-
68 niensia. Etruriae Luna palmam habet, Liguriae Genua, inter Pyrenaeum Alpesque Massilia gemino sapore, quando et condiendis aliis pinguius gignit, quod vocat sucosum. Baeterrarum intra Gallias consistit auctoritas. De reliquis in Narbonensi genitis adseverare non est, quoniam officinam eius rei fecere tinguentes fumo, utinamque non et herbis ac medicaminibus noxiis! Quippe etiam aloe mercator saporem coloremque adulterat.

69 Verum et longinquiora Italiae ab Ausonio mari non carent glo-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

come si evince dal suo epistolario; tra essi la maggior rinomanza va al Potulano[2], cosí chiamato dal nome del suo creatore, la cui zona di produzione è la piú vicina al continente. Ancora in Sicilia apprezzati sono i vini di Taormina le cui bottiglie sono sovente spacciate per Mamertino.

67 Per quanto riguarda le altre qualità si possono citare, sul mare Adriatico, il Pretuziano[1], il vino prodotto nella zona di Ancona e quelli che la nascita casuale di una palma nel podere ha fatto denominare «vini della palma»[2]; nell'entroterra poi i vini di Cesena[3] ed i Mecenaziani[4], nel Veronese ancora i Retici, che Virgilio ha posposto al solo Falerno[5], quindi nella parte piú interna del mare Adriatico i vini d'Atri[6]; sulla costa del Tirreno invece i vini
68 dell'agro Latino, quelli di Gravisca e quelli di Statonia[7]. Tra i vini d'Etruria la palma va a quello di Luni[1], tra quelli della Liguria a quello di Genova, nella zona tra le Alpi e i Pirenei al vino di Marsiglia, che presenta due varietà delle quali la piú corposa, detta anche «sugosa», serve a tagliare gli altri vini. La rinomanza dei vini di Béziers[2] rimane entro i confini delle Gallie. Sugli altri vini della Narbonese non si può dire nulla, poiché è stata allestita una fabbrica per colorarli affumicandoli e volesse il cielo non anche con erbe ed ingredienti nocivi! Infatti i commercianti usano perfino l'aloe per alterarne il gusto e il colore.

69 Invero però anche i vini delle regioni d'Italia dalla parte del mare Ausonio[1] non mancano di fama: cosí i vini di Taranto, di

dall'appellativo degli abitanti di Messina che, per la loro attitudine bellica, venivan chiamati anche figli di Marte (in latino arcaico *Mamers*).

[2] Di questo vino si conosce soltanto quello che dice Plinio; per questo alcuni editori correggono, senza necessità, il testo.

67. [1] Il Pretuziano non è che variante grafica del Preteziano citato al paragrafo 60 (cfr. nota 3).

[2] Già in III.110 e 112 Plinio ha citato un *ager Palmensis*, vicino a quello Pretuziano, ma solo in questo passo tenta una spiegazione, per quanto curiosa, dell'etimo (che rimane nel toponimo odierno Torre di Palme).

[3] Cesena è città della Gallia Cisalpina a sud di Ravenna.

[4] Il nome dei Mecenaziani deriva dall'antroponimo etrusco *Maecenas*, che doveva essere abbastanza comune nella Cisalpina orientale, zona che era stata di dominio etrusco.

[5] In *Georgica* II 95; cfr. anche par. 7.

[6] Città in territorio piceno; il suo vino aveva le stesse proprietà di quello Mamertino, secondo Dioscoride V 6.7.

[7] Gravisca era una piccola colonia romana, presso Tarquinia, fondata nel 181 a. C., forse l'odierna Porto Clementino; Statonia era invece una cittadina situata in prossimità di un lago identificabile forse con quello di Bolsena; corrisponde probabilmente all'odierna località Le Sparne, vicino Pitigliano, nella Toscana meridionale.

68. [1] Città al confine tra Toscana e Liguria, non lontano da La Spezia; dà il nome alla Lunigiana, i cui confini sono determinabili solo approssimativamente.

[2] Città della Gallia Narbonese.

69. [1] Cfr. III.151, nota 1.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ria, Tarentina et Servitia et Consentiae genita et Tempsae, Calabriae Lucanaque antecedentibus Thurinis. Omnium vero eorum maxime inlustrata Messalae Potiti salute Lagarina, non procul Grumento nascentia. Campania nuper excitavit novis nominibus auctoritatem sive cura sive casu ad quartum a Neapoli lapidem Trebellicis, iuxta Capuam Caulinis et in suo agro Trebulanis, alio-
70 qui semper inter plebeia et Trifolinis gloriata. Nam Pompeianis summum decem annorum incrementum est, nihil senecta conferente; dolore etiam capitum in sextam horam diei sequentis infesta deprehenduntur. Quibus exemplis, nisi fallor, manifestum est patriam terramque referre, non uvam, et supervacuam generum consectationem in numerum, cum eadem vitis aliud aliis in locis pol-
71 leat. Hispaniarum Laeetana copia nobilitantur, elegantia vero Tarraconensia atque Lauronensia et Baliarica ex insulis conferuntur Italiae primis. Nec ignoro multa praetermissa plerosque existimaturos, quando suum cuique placet et, quocumque eatur, fabula ea-
72 dem reperitur, Divi Augusti iudiciorum ac palati peritissimum e libertis censuram vini in epulas eius facientem dixisse hospiti de indigena vino, novum quidem sibi gustum esse eum atque non ex nobilibus, sed Caesarem non aliud poturum. Nec negaverim et alia digna esse fama, sed de quibus consensus aevi iudicaverit haec sunt.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Servizia[2] ed ancora quelli prodotti a Cosenza, a Tempsa[3], quelli della Calabria[4], nonché i vini lucani, primi fra tutti quelli di Turii. Ma i piú famosi di tutti questi, per aver guarito Messalla Potito[5], sono quelli di Lagaria, non lontano da Grumento[6]. La Campania ha da poco fatto salire il pregio di vini dal nome nuovo, non si sa se grazie ad una corretta coltivazione o al semplice caso: il Trebellico a quattro miglia da Napoli, il Caulino vicino a Capua e il Trebulano[7] nell'agro omonimo; del resto, per quanto concerne i vini comuni, questa regione non ha mai cessato di andar famosa
70 per i Trifolini[8]. I vini di Pompei[1], dunque, raggiungono il massimo della qualità nel giro di dieci anni, né li migliora un ulteriore invecchiamento; se ne constata inoltre la nocività, perché provocano mali di testa che durano fino al mezzogiorno dell'indomani. Da questi esempi, se non sbaglio, risulta evidente che influiscono la regione e il tipo di terreno, non l'uva, e che è inutile volere enumerare tutte le specie, poiché una stessa vite dà risultati diversi a
71 seconda dei luoghi. Tra i vini spagnoli, quelli della Leetania[1] sono famosi per la loro abbondanza, mentre, grazie alla loro squisitezza, quelli di Tarragona e di Lauro[2], con quelli delle isole Baleari[3], competono con i migliori vini italiani. Non mi sfugge che i piú riterranno molte le omissioni, poiché ognuno parteggia per il vino preferito e, dovunque si vada, si sente dire sempre lo stesso
72 aneddoto: che cioè un liberto del divino Augusto, molto affidabile per i suoi giudizi e per il suo palato, nello scegliere i vini per la tavola imperiale, avrebbe detto ad un commensale, a proposito di un vino indigeno, che il suo sapore gli era del tutto nuovo e che non apparteneva alle qualità piú rinomate, ma che Cesare non ne avrebbe bevuto di altro. Non potrei disconoscere che altri vini sono degni di reputazione, ma in questa trattazione figurano solo quelli unanimemente celebrati nel loro tempo.

[2] Località sconosciuta.
[3] Tempsa o Temesa era una cittadina della Lucania, le cui rovine sono forse rintracciabili in prossimità dell'odierna Torre del Casale.
[4] L'antica Calabria corrisponde all'odierno Salento, l'estremità meridionale della Puglia (cfr. III.99).
[5] Marco Valerio Messalla Potito, proconsole d'Asia dopo il 24 a. C.
[6] Il castello di Lagaria, vicino a Turii, è citato da Strabone VI 1.14; Grumento è un paese dell'entroterra lucano.
[7] Il Trebellico è citato anche da Ateneo I 27*c*, mentre il Caulino è totalmente sconosciuto; il Trebulano era prodotto a *Trebula* in Campania.
[8] Prodotto, come pare, da vigneti situati tra Cuma e il monte Gauro.

70. [1] Una varietà d'uva pompeiana è citata nei paragrafi 35 e 38.

71. [1] La Leetania (o Lacetania) era una regione della costa orientale iberica, vicino a Tarragona.
[2] Lauro è città spagnola tra Sagunto e Valencia.
[3] I vini delle Baleari sono citati solo da Plinio.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

73 (9) Nunc simili modo transmarina dicemus. In summa gloria post Homerica illa, de quibus supra diximus, fuere Thasium Chiumque, ex Chio quod Ariusium vocant. His addidit Lesbium Erasistrati maximi medici auctoritas, circiter CCCCL anno urbis Romae. Nunc gratia ante omnia est Clazomenio, postquam
74 parcius mari condiunt. Lesbium sponte naturae suae mare sapit. Nec Tmoliti per se gratia ut vino, sed cuius dulci admixto reliquorum duritia suavitatem accipiat simul et aetatem, quoniam vetustiora protinus videntur. Ab his dignatio est Sicyonio, Cyprio, Tel-
75 mesico, Tripolitico, Berytio, Tyrio, Sebennytico. In Aegypto hoc nascitur tribus generibus uvarum ibi nobilissimis, Thasia, aethalo, peuce. Post haec auctoritas Hippodamantio, Mystico, cantharitae, protropo Cnidio, Catacecaumenitae, Petritae, Myconio. Nam Me-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

73 (9) Ora, con lo stesso criterio, tratteremo i vini d'oltremare. In grandissima reputazione, dopo quelli citati da Omero, di cui abbiamo già riferito[1], furono il vino di Taso e quello di Chio e, di quest'ultimo, la varietà denominata Ariusio[2]. A questi l'autorevolezza del grandissimo medico Erasistrato[3] fece aggiungere il vino di Lesbo, all'incirca nel 450 dalla fondazione di Roma [304 a. C.]. Al giorno d'oggi su tutti si preferisce il vino di Clazomene[4], da
74 quando è meno trattato con acqua di mare. Il vino di Lesbo ha un sapore naturale di mare. Il vino del monte Tmolo[1] non gode credito di per sé bensí perché, essendo liquoroso, attutisce l'asprezza degli altri vini con cui viene mescolato ed insieme ne provoca l'invecchiamento, poiché questi vini appaiono subito piú stagionati di quanto sono. Tra questi sono apprezzati il vino di Sicione, di Cipro, di Telmesso, di Tripoli, di Berito, di Tiro, di Sebennite[2].
75 Quest'ultimo si produce in Egitto e deriva da tre varietà d'uva laggiú famosissime, quella di Taso, l'etalo e la peuce[1]. Dopo di questi sono stimati l'Ippodamanzio[2], il Mistico[3], il Cantarite[4], il Protropo di Cnido[5], il vino di Catachecaumene, di Petra e di Mi-

73. [1] Cfr. parr. 53 sgg.
[2] I vini di Taso e di Chio erano ricavati dalla grecula citata al paragrafo 25 (cfr. nota 1); l'Ariusio deriva il nome da una località dell'isola di Chio, in cui si produceva (secondo Strabone XIV 1.15 e XIV 2.19) il vino migliore della Grecia (cfr. anche Virgilio, *Bucolica* 5.70 e Servio, *ad loc.*).
[3] Nacque nell'isola di Ceo, forse proprio nel 304 a. C.: questo anno non pare comunque riferibile all'acme della sua attività come invece pare intendere Plinio.
[4] Città ionica della Lidia.

74. [1] Il monte della Lidia ai cui piedi sorgeva la città di Sardi.
[2] Sicione è città del Peloponneso, Telmesso una città microasiatica ai confini tra Licia e Caria, Tripoli la città costiera fenicia, cosí come Berito e Tiro; Sebennite è invece città egiziana sul delta del Nilo.

75. [1] L'*aetalus* deriva dal greco *aíthalos*, «fuliggine» e si riferisce al colore scuro degli acini e delle foglie; lo stesso vale per la *peuce*, connessa col greco *peúke*, «pino».
[2] Secondo Esichio (s. v. *hippodamántios*) l'Ippodamanzio era un vino prodotto a Cizico, città dell'isola omonima – resa penisola da Alessandro – nella Propontide, l'odierno mar di Marmara; il nome deriva dal greco *híppos*, «cavallo» e *damáo*, «domo», in probabile allusione alla forza del vino.
[3] Il nome potrebbe derivare da *Mystos*, isola di difficile individuazione, secondo alcuni vicina ad Itaca; l'ipotesi di una tale derivazione si basa su un luogo dello stesso Plinio (IV.53) in cui però la lezione dei codici (*Mystus*, latinizzazione del greco *Mýstos*) è in genere rifiutata dagli editori, che la considerano errata. Forse è piú semplice pensare ad una denominazione-appellativo dall'aggettivo *mysticus*, «mistico, iniziatico» con un probabile riferimento etimologico scherzoso: in greco infatti l'aggettivo *mystikós*, da cui *mysticus* deriva, è connesso con *mýein*, «chiudere» e si riferisce all'immagine di chiudere gli occhi come simbolo dell'iniziazione; un vino «mistico» sarebbe dunque un vino che fa chiudere gli occhi, in riferimento agli effetti inebrianti che provoca.
[4] È una qualità citata da Esichio, sulla scorta di Teofrasto, *De causis plantarum* II 15.5 secondo cui è un vino della vite detta *Kantháreos*.
[5] Il *protropum (vinum)* della città caria di Cnido, corrisponde al greco *prótropos (oînos)* e significa «vino che sgorga dai grappoli (secchi, essendo un passito) prima della pigiatura» cioè ricavato direttamente dal mosto degli acini passiti ma non pigiati (crovello). È ricordato anche al paragrafo 85.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sogiten capitis dolores facere compertum est, nec Ephesium salubre esse, quoniam mari et defruto condiatur. Apamenum mulso praecipue convenire dicitur, sicut Praetutium in Italia. Est enim et haec proprietas generum: dulcia utique inter se non congruunt.
76 Exolevit et protagion, quod Italicis proximum fecerant Asclepiadis scholae. Apollodorus medicus in volumine, quo suasit Ptolemaeo regi quae vina biberet, Italicis etiam tum ignotis laudavit in Ponto Nasperceniten, mox Oreticum, Oeneaten, Leucadium, Ambracioten et, quod cunctis praetulit, Peparethium, sed minoris famae esse dixit, quoniam ante sex annos non placeret.

77 (10) Hactenus bonitas vini nationibus debetur. Apud Graecos cura clarissimum nomen accepit quod appellaverunt bion, ad plurimos valitudinum usus excogitatum, ut docebimus in parte medicinae. Fit autem hoc modo: uvae paulum ante maturitatem decerptae siccantur acri sole, ter die versatae per triduum, quarto expri-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cono[6]. È infatti provato che il Mesogite[7] dà il mal di testa e che neppure il vino di Efeso è salutare in quanto è trattato con acqua di mare e *defrutum*[8]. Il vino d'Apamea è particolarmente adatto, si dice, a fare il vino melato, cosí come in Italia il Pretuziano[9]; un'ulteriore particolarità di questi tipi di vino è infatti la seguen-
76 te: quelli dolci non si combinano assolutamente tra loro. È caduto in dimenticanza anche il *protagion*[1] che le scuole di Asclepiade[2] avevano collocato immediatamente dopo i vini italiani. Il medico Apollodoro in un'opera in cui consigliò al re Tolomeo i vini da bere[3] – i vini italiani erano ancora sconosciuti – citò come migliori il Naspercenite[4] del Ponto, quindi l'Oretico, l'Eneate, il vino di Leucade, di Ambracia[5] e, preferendolo a tutti questi, il vino di Pepareto[6], anche se ammise che la sua rinomanza è inferiore, poiché non diventa gradevole prima di sei anni.

77 (10) Finora ho citato vini che debbono la loro bontà al terreno di provenienza. Presso i Greci il metodo di preparazione ha fatto la grandissima fama del vino che essi hanno chiamato *Bios*[1], ideato per guarire molti tipi di malattie, come faremo vedere nella parte che riguarda la medicina[2]. Lo si prepara nel modo seguente: si seccano al sole ardente i grappoli raccolti poco prima della maturazione, rivoltandoli tre volte al giorno, per tre giorni; il quarto giorno si spremono, quindi si lasciano invecchiare al sole dentro

[6] Il *Katakekaumenites*, citato anche da Strabone XIII 4.11, trae il nome da quello della zona di produzione, in greco *Katakekauméne* (*chóra*), «(regione) bruciata», in Meonia nell'Asia Minore; Petra è l'antica capitale dell'*Arabia Petraea*, mentre Micono è la città dell'isola omonima delle Cicladi.

[7] Il nome di questo vino deriva dal monte Mesogite, che segna il confine tra Lidia e Caria; il luogo è ricordato da Strabone XIV 1.45 e Dioscoride V 6.9.

[8] Il vino della città ionica di Efeso è menzionato anche da Strabone XIV 1.15 e Dioscoride V 6.9; il *defrutum* – termine connesso col verbo *fervere*, «bollire» – indica il mosto ridotto alla metà (cfr. par. 80) o ad un terzo tramite cottura.

[9] Apamea è la città frigia situata nella valle del Meandro; per il Pretuziano cfr. par. 67, nota 1.

76. [1] Vino sconosciuto, forse affine al Protropo del paragrafo precedente.

[2] Asclepiade di Prusa, nato intorno al 130 a. C., esercitò l'eloquenza e in seguito la medicina a Roma, all'inizio del I secolo a. C. Fu il primo a sfruttare le proprietà terapeutiche del vino (cfr. VII.124).

[3] Forse Apollodoro di Lemno (l'unico citato da Plinio nell'indice del libro XIV) che è però ricordato da Varrone, *Res rusticae* I 1.8 come scrittore di agricoltura. Anche l'identificazione di Tolomeo è dubbia (forse Tolomeo II Filadelfo, 285-246 a. C.).

[4] Vino altrimenti non conosciuto, cosí chiamato da Naspercene, città del Ponto.

[5] L'*Oreticum* trae il nome da quello della città di Óreos, nell'Eubea; l'*Oeneates* era il vino della città detta in greco *Oinóe*, sulla costa settentrionale dell'isola di Icaro, nell'arcipelago delle Sporadi; Leucade è un'isola ionica prospiciente la costa dell'Acarnania, mentre Ambracia è città a sud dell'Epiro, l'odierna Arta.

[6] Isola delle Sporadi, a nord-est dell'Eubea, oggi *Skópelos*: essa è chiamata «terra ricca di grappoli» da Sofocle, *Filottete* 548.

77. [1] Con il *Bíos* (in greco «vita») inizia l'enumerazione dei vini ottenuti con procedimenti particolari.

[2] In XXIII.53.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

78 muntur, dein in cadis sole inveterantur. Coi marinam aquam largiorem miscent, a servi furto origine orta sic mensuram explentis, quae translata in album mustum leucocoum appellatur. In aliis autem gentibus simili modo factum tethalassomenon vocant, thalassiten autem vasis musti deiectis in mare, quo genere praecox fit ve-
79 tustas. Nec non apud nos quoque Coum vinum ex Italico faciendi rationem Cato demonstravit, super cetera in sole quadriennio maturandum praecipiens. Rhodium Coo simile est, Phorineum salsius Coo. Omnia transmarina septem annis ad vetustatem mediam pervenire existimantur.

80 (11) Vinum omne dulce minus odoratum; quo tenuius, eo odoratius. Colores vinis quattuor: albus, fulvus, sanguineus, niger. Psithium et melampsithium passi genera sunt suo sapore, non vini, Scybelites vero mulsi, in Galatia nascens, et Haluntium in Sicilia. Nam siraeum, quod alii hepsema, nostri sapam appellant, ingeni, non naturae, opus est musto usque ad tertiam mensurae decocto. Quod ubi factum ad dimidiam est, defrutum vocatur. Omnia in adulterium mellis excogitata, sed priora uva terraque constant.
81 Passum a Cretico Cilicium probatur et Africum. Et in Italia finitimisque provinciis fieri certum est ex uva quam Graeci psithiam vo-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

78 gli orci. Gli abitanti di Cos[1] aggiungono acqua marina in notevole quantità, con un procedimento che trae origine dal furto di uno schiavo il quale intendeva colmare la misura del vino rubato; se esso è applicato al mosto bianco, si ottiene il cosiddetto leucocoo[2]. Presso altre popolazioni un vino preparato con procedimento analogo prende il nome di Tetalassomeno, e quello di Talassite[3] il mosto contenuto in vasi calati nel mare, con un procedimen-
79 to che provoca l'invecchiamento precoce. Catone[1] ha descritto il procedimento per ottenere anche da noi il vino di Cos usando vino italiano, suggerendo soprattutto di farlo maturare quattro anni al sole. Il vino di Rodi[2] è simile a quello di Cos, il Forineo[3] piú salato. Si ritiene che tutti i vini d'oltremare arrivino ad un grado medio d'invecchiamento in sette anni.

80 (11) I vini dolci sono meno profumati; piú un vino è leggero, piú ha profumo. I vini hanno quattro colori: bianco, giallo, rosso sangue, nero. Lo Psitio e il Melampsitio[1] sono varietà prodotte da uva passa: hanno un loro sapore particolare, che non è quello del vino, mentre lo Scibelite[2], prodotto in Galazia, sa di vino melato, cosí come l'Aluntino di Sicilia[3]. Quanto al sireo, che altri chiamano *hepsema* e noi sapa[4], è un prodotto della tecnica, non della natura, poiché il mosto viene bollito finché si riduca ad un terzo. Quando lo si fa ridurre della metà, si chiama *defrutum*[5]. Si è escogitato di tutto per ottenere un surrogato del miele, ma i vini melati che ho citato prima devono il loro gusto all'uva ed al terreno.
81 Dopo il passito di Creta sono apprezzati quelli di Cilicia e d'Africa[1]. Si sa che anche in Italia e nelle province confinanti si produce

78. [1] L'isola delle Sporadi prospiciente la costa microasiatica.
[2] Vino bianco di Cos, come indica il nome (in greco *leukós* significa «bianco»).
[3] Tetalassomeno e Talassite sono denominazioni greche che significano rispettivamente «marinato» (cioè trattato con acqua di mare) e vino «marino».

79. [1] Cfr. Catone 112 sgg.
[2] Cfr. par. 42 (dove si nomina l'uva rodiense) e Ateneo I 32*e*.
[3] Vino sconosciuto; la denominazione è forse connessa con Fórunna, città della Tracia.

80. [1] Sono dei vini passiti greci, il primo bianco, il secondo nero (Melampsitio significa infatti in greco lo «Psitio scuro») che derivano dall'uva detta psitia (cfr. par. 81).
[2] Cosí denominato dalla città di Scibela, in Panfilia nell'Asia Minore.
[3] Cioè della città di Alunzio, sulla costa settentrionale siciliana.
[4] Il termine *siraeum* corrisponde al greco *síraion*, «sugo ristretto» ma è di etimo oscuro, mentre *hepsema* è connesso col greco *hépso*, «cuocio»; incerta anche la derivazione di *sapa* (il mosto ridotto a un terzo tramite la cottura).
[5] Cfr. par. 75, nota 8.

81. [1] Il passito di Creta era assai rinomato: cfr. Giovenale 14.270-71 e lo stesso Plinio XX.208 nonché Dioscoride V 6.4 in cui il vino cretese (l'*oînos kretikós*) indica il passito per antonomasia. Per quello di Cilicia, cioè prodotto nella regione costiera del sud-est microasiatico, non si ha altra notizia; per il passito africano, infine, dotato di una qualche notorietà, cfr. Palladio XI 19.1.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cant, nos apianam, item scripula, diutius uvis in vite sole adustis aut ferventi oleo. Quidam ex quacumque dulci, dum praecocta, alba, faciunt siccantes sole, donec paulo amplius dimidium pon-
82 dus supersit, tunsasque leniter exprimunt. Dein quantum expressere adiciunt vinaceis aquae puteanae, ut et secundarium passum faciant. Diligentiores eodem modo siccatis acinos eximunt ac sine sarmentis madefactos vino excellenti, donec intumescant, premunt – et hoc genus ante cetera laudant – ac simili modo aqua ad-
83 dita secundarium faciunt. Medium inter dulcia vinumque est quod Graeci aigleucos vocant, hoc est semper mustum. Id evenit cura, quoniam fervere prohibetur – sic appellant musti in vina transitum –; ergo mergunt e lacu protinus aqua cados, donec bruma transeat et consuetudo fiat algendi. Est etiamnum aliud genus per se, quod vocat dulce Narbonensis provincia et in ea maxime Vocon-
84 ti; adservatur eius gratia uva diutius in vite pediculo intorto. Ab aliis ipse palmes inciditur ad medullam, ab aliis uva torretur in tegulis, omnia ex helvennaca vite. His adiciunt aliqui quod vocant diachyton, uvis in sole siccatis loco cluso per dies septem in cratibus, totidem pedes a terra alte, noctibus ab umore defensis, octavo

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

un passito dall'uva che i Greci chiamano psitia, noi apiana[2], nonché dalla *scripula*[3], lasciando lungamente seccare al sole i grappoli sulla pianta o immergendoli nell'olio bollente[4]. Alcuni lo ottengono da qualsiasi tipo d'uva dolce purché molto matura e bianca, facendola seccare al sole fino a che rimanga un po' piú della metà del suo peso: quindi la schiacciano e la spremono leggermente.
82 Poi aggiungono alla vinaccia una quantità d'acqua di pozzo pari al succo spremuto, per ottenere anche un passito di seconda qualità. Se si vuole procedere con piú accuratezza, dai grappoli fatti seccare nel modo suddetto si staccano gli acini, che vengono immersi senza i graspi in vino di ottima qualità, finché non gonfiano, e quindi pressati (il passito ottenuto con questo procedimento è considerato il migliore): in modo analogo al precedente, si ottie-
83 ne con l'aggiunta di acqua il passito di seconda qualità. A metà strada tra i vini dolci ed il vino vero e proprio sta quello che i Greci chiamano *aigleucos*[1], cioè «sempre mosto». Si ottiene artificialmente poiché se ne arresta la fermentazione – cosí si chiama il processo di trasformazione del mosto in vino –; quindi si immergono gli orci di mosto, tolti dal tino, direttamente nell'acqua e vi si lasciano fino a dopo il solstizio d'inverno, quando si è assestato il clima freddo. Ne esiste però tuttora una qualità ottenuta naturalmente che, nella provincia Narbonese, e particolarmente nella regione abitata dai Voconzi[2], prende il nome di «vino dolce»: per ottenerlo si lascia l'uva sulla vite piú a lungo del consue-
84 to, dopo aver torto il picciolo. Altri incidono il tralcio fino al midollo, altri ancora fanno seccare l'uva sulle tegole, ma la qualità usata per questi procedimenti è sempre l'elvennaca[1]. A queste varietà alcuni aggiungono il cosiddetto *diachyton*[2], ottenuto da uve messe a seccare al sole, in luoghi riparati, per sette giorni, su graticci posti a sette piedi da terra, protette dall'umidità notturna e sottoposte a pigiatura l'ottavo giorno: in questo modo si ottiene

[2] L'*apiana* è ricordata al paragrafo 24, dove il nome è messo in relazione con le api, che ne sono ghiotte.
[3] Cfr. par. 41, nota 1.
[4] Un precetto simile è fornito da Columella XII 16.1.

83. [1] Dal greco *aèi gleûkos*, «sempre mosto», come del resto traduce anche Plinio. Il procedimento per bloccare il vino allo stadio di mosto è descritto anche da Catone 120 e Columella XII 29.1.
[2] I Voconzi erano una popolazione celtica stanziata tra il fiume Durance, nella Gallia Narbonese, e il Rodano.

84. [1] Cfr. par. 32, nota 1.
[2] Cioè letteralmente «sparpagliato»: il termine *diáchyton* infatti, di cui il latino *passum*, connesso con *pando*, «spargo» è calco preciso (cfr. par. 16, nota 2), deriva dal greco *diachéo*, «verso qua e là» e si riferisce alla posizione distanziata dei grappoli sui graticci di seccagione.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

85 die calcatis: ita fieri optimi odoris saporisque. E dulci genere est et melitites; distat a mulso, quod fit e musto, cum quinque congiis austeri musti congio mellis et salis cyatho subfervefactis. Austerum, sed inter haec genera poni debet et protropum; ita appellatur a quibusdam mustum sponte defluens ante quam calcentur uvae; hoc protinus diffusum in lagonis suis defervere passi postea in sole XL diebus torrent aestatis secutae ipso canis ortu.

86 (12) Non possunt iure dici vina quae Graeci deuteria appellant, Cato et nos loram, maceratis aqua vinaceis, sed tamen inter vina operaria numerantur. Tria eorum genera: decima parte aquae addita quam musti expressa sit et ita nocte ac die madefactis vinaceis rursusque prelo subiectis; alterum, quo modo Graeci factitavere, tertia parte eius quod expressum sit addita aquae expressoque decocto ad tertias partes; tertium est faecibus vini expressum, quod faecatum Cato appellat. Nullum ex his plus quam annui usus.

87 (13) Verum inter haec subit mentem, cum sint genera nobilia, quae proprie vini intellegi possint, LXXX fere in toto orbe, duas partes ex hoc numero Italiae esse, praeterea longe ante cunctas terras. Et hinc deinde altius cura serpit, non a primordio hanc gratiam
88 fuisse, auctoritatem post DC urbis annum coepisse. (14) Romulum lacte, non vino, libasse indicio sunt sacra ab eo instituta, quae hodie custodiunt morem. Numae regis proxumi lex est: «Vino rogum

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

85 un passito di profumo e sapore eccellenti. Alla varietà dei vini dolci appartiene anche il melitite[1]: differisce dal melato perché si ottiene dal mosto, facendo bollire cinque congi di mosto aspro con un congio di miele ed un ciato di sale. Per quanto sia secco, si deve tuttavia assegnare a questa categoria di vini anche il protropo[2]: cosí taluni chiamano il mosto che cola spontaneamente dall'uva prima della pigiatura; immediatamente imbottigliato, lo si lascia fermentare e quindi cuocere al sole per 40 giorni nell'estate successiva, a partire dal sorgere della Canicola[3].

86 (12) Non si possono a rigore definire vini quelli che i Greci chiamano *deuteria*[1], Catone e noi *lora*[2], ottenuti facendo macerare nell'acqua la vinaccia, e si annoverano pertanto tra i vini da lavoratori. Ne esistono tre tipi: per fare il primo si aggiunge all'acqua un decimo del mosto spremuto; si lascia in questo modo macerare la vinaccia per una notte ed un giorno e quindi si fa passare di nuovo al torchio. Per il secondo, con un procedimento consueto in Grecia, si aggiunge all'acqua un terzo del mosto spremuto e, dopo averlo pressato, lo si riduce ad un terzo bollendolo. Il terzo si ottiene pressando la feccia del vino: è quello che Catone chiama *faecatum*[3]. Nessuno di essi dura piú di un anno.

87 (13) Mentre segnalo queste cose mi viene però in mente che, essendo circa 80 in tutto il mondo le qualità famose di vino in senso proprio, due terzi sono prodotte in Italia, proporzione che è quindi di gran lunga superiore a quella di tutti gli altri paesi. Ma, frattanto, mi sovviene che i vini italiani non furono famosi fin dall'inizio, ma che ebbero rinomanza a partire dal 600 dopo la fonda-
88 zione di Roma [154 a. C.][1]. (14) Che Romolo libasse col latte, non col vino[1] è provato dalle cerimonie religiose che istituí, i cui riti permangono tuttora. Una legge del re Numa, suo successore[2],

85. [1] La stessa distinzione tra *melitites* e *mulsum* è presente anche in Dioscoride V 7.1-2; in generale, però, l'uso del melitite è per i Romani praticamente sconosciuto: Plinio lo ricorda ancora in XXII.115 descrivendone le proprietà mediche.
[2] Cfr. par. 75, nota 5.
[3] Cioè verso la fine di luglio.

86. [1] Cioè «secondari», in relazione alla loro qualità.
[2] La *lora* è citata piú volte da Catone; Varrone, *Res rusticae* I 54.3 ritiene che la *lora* sia cosí detta perché per produrla gli acini vengono lavati (*lora quod lota acina*).
[3] Cioè «vino di feccia»; cfr. Catone 153.

87. [1] Non si capisce bene perché Plinio fornisca questo riferimento cronologico; potrebbe forse riferirsi, ma con la clamorosa approssimazione di 33 anni, al consolato di Lucio Opimio (121 a. C.) già ricordato al paragrafo 55, come termine di riferimento a partire dal quale i vini italiani divennero famosi.

88. [1] Il latte costituí la materia prima delle libagioni sacre nel periodo romano arcaico, anche se permangono testimonianze di un uso antichissimo e sacrale del vino.
[2] Secondo una notizia di Plutarco, *Numa* 1.2 sgg., suffragata da altre testimonianze anti-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ne respargito». Quod sanxisse illum propter inopiam rei nemo dubitet. Eadem lege ex inputata vite libari vina diis nefas statuit, ratione excogitata ut putare cogerentur alias aratores et pigri circa pericula arbusti. M. Varro auctor est Mezentium Etruriae regem auxilium Rutulis contra Latinos tulisse vini mercede quod tum in Latino agro fuisset.

89 Non licebat id feminis Romae bibere. Invenimus inter exempla Egnati Maetenni uxorem, quod vinum bibisset e dolio, interfectam fusti a marito, eumque caedis a Romulo absolutum. Fabius Pictor in annalibus suis scripsit matronam, quod loculos in quibus erant
90 claves cellae vinariae resignavisset, a suis inedia mori coactam. Cato ideo propinquos feminis osculum dare, ut scirent an temetum olerent. Hoc tum nomen vino erat, unde et temulentia appellata. Cn. Domitius iudex pronuntiavit mulierem videri plus vini bibisse quam valitudinis causa, viro insciente, et dote multavit. Diuque
91 eius rei magna parsimonia fuit. L. Papirius imperator adversus Samnites dimicaturus votum fecit, si vicisset, Iovi pocillum vini.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

dice: «non cospargere di vino il rogo». Nessuno può dubitare che questo divieto fosse una conseguenza della scarsezza di materia prima. Con la medesima legge egli dichiarò empie le libagioni agli dèi fatte con vino di vite non potata, avendo cosí escogitato uno stratagemma per costringere alla potatura gente che si sarebbe altrimenti limitata alla cura dei campi, restia ad affrontare il rischio di salire sugli alberi di sostegno[3]. Marco Varrone riferisce che Mezenzio, re d'Etruria, aiutò i Rutuli contro i Latini in cambio del vino che si trovava allora nell'agro laziale[4].

89 A Roma era proibito alle donne di berne. Tra i vari esempi troviamo che la moglie di Egnazio Metennio[1], per aver bevuto del vino da una botte, fu uccisa a colpi di bastone dal marito, che Romolo poi assolse dall'imputazione d'assassinio. Nei suoi annali Fabio Pittore[2] ha scritto che una matrona, per aver aperto la cassetta contenente le chiavi della cantina, fu costretta dai suoi parenti
90 a morire d'inedia. Per questo motivo secondo Catone i parenti davano un bacio alle donne[1], cioè per verificare se sapessero di *temetum*[2]; questo è l'antico nome del vino, donde deriva il termine *temulentia* (ubriachezza). Il giudice Gneo Domizio[3] sentenziò che una donna aveva verisimilmente bevuto, all'insaputa del marito, piú di quanto richiedessero le sue esigenze di salute e la condannò all'ammenda della sua dote. E per molto tempo si è fatto del vino
91 un uso molto parco. Il comandante Lucio Papirio, apprestandosi a combattere contro i Sanniti, fece il voto di offrire a Giove, in caso

che, fra cui quella dello stesso Plinio XIII.84-86, Numa Pompilio fu simpatizzante del pitagorismo. Al rigore dell'ideologia pitagorica sembra infatti ispirarsi il contenuto della prescrizione citata subito dopo da Plinio, come anche le altre due di XVIII.7 (istituzione del grano abbrustolito nei sacrifici) e XXXII.20 (interdizione dell'uso di pesci senza scaglie): siamo cioè in un ambito di rigida sobrietà alimentare (quella stessa che nel pitagorismo trovava arcane motivazioni filosofiche connesse con la dottrina della metempsicosi) che nella legislazione di Numa risponde, come nota Plinio con acume, all'esigenza di compensare la scarsezza di materia prima. Per quanto non venga qui citata direttamente, è probabile che anche in questo caso (come in XVIII.7 e XXXII.20) la fonte storica utilizzata sia l'annalista Cassio Emina, notoriamente vicino all'ambiente pitagorico.

[3] Cfr. par. 10 in cui, a proposito delle viti maritate al pioppo, si dice che il contratto dei raccoglitori prevedeva le spese per il funerale: una sorta di assicurazione, cioè, contro i rischi di un lavoro spesso pericoloso, data l'altezza degli alberi d'appoggio alle viti.

[4] Cfr. Varrone, *Antiquitates rerum humanarum* II, fr. 17 Mirsch; Mezenzio è il re della città etrusca di Cere ed il protagonista di un celeberrimo episodio dell'*Eneide*.

89. [1] L'episodio è narrato anche, con qualche variazione, da Valerio Massimo VI 3.9.

[2] Fabio Pittore è lo storiografo, esponente della prima annalistica, vissuto nel III secolo a. C., il quale compose in greco una storia di Roma che fornì materiale per gli storici successivi.

90. [1] Cfr. Catone, *Fragmenta incerta* 14 Jordan: è l'antico *ius osculi* che si applicava solo nelle famiglie piú illustri.

[2] Di etimologia incerta, significa «bevanda inebriante».

[3] Gneo Domizio Enobarbo, console nel 192 a. C.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Denique inter dona sextarios lactis datos invenimus, nusquam vini. Idem Cato cum in Hispaniam navigaret, unde cum triumpho rediit: «Non aliud vinum», inquit, «bibi quam remiges», in tantum dissimilis istis qui etiam convivis alia quam sibimet ipsis ministrant aut procedente mensa subiciunt.

92 (15) Lautissima apud priscos vina erant murrae odore condita, ut apparet in Plauti fabulis, quamquam in ea quae Persa inscribitur et calamum addi iubet. Ideo quidam aromatite delectatos maxime credunt. Sed Fabius Dossennus his versibus decernit:

Mittebam vinum pulchrum, murrinam,

et in Acharistione:

Panem et polentam, vinum, murrinam.

93 Scaevolam quoque et L. Aelium et Ateium Capitonem in eadem sententia fuisse video, quoniam in Pseudolo sit:

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

di vittoria, una piccola coppa di vino[1]. Infine, tra le offerte, noi troviamo dei sestari di latte, mai di vino. Ancora Catone, in navigazione verso la Spagna, donde ritornò col trionfo[2], disse: «non ho bevuto vino diverso da quello della ciurma», come differente da costoro che perfino agli invitati fanno servire vino diverso da quello che essi stessi bevono, oppure lo sostituiscono nel corso del banchetto!

92 (15) Molto pregiati erano presso gli antichi i vini profumati con la mirra, come risulta dalle commedie di Plauto, per quanto in quella intitolata *Il Persiano* raccomandi di aggiungervi anche il calamo aromatico[1]. Pertanto alcuni deducono che agli antichi piacesse soprattutto il vino aromatico. Ma Fabio Dossenno[2] si pronuncia in proposito con questi versi:

Io mandavo del buon vino, vino alla mirra

e nell'*Acharistio*[3]

pane, polenta, vino, vino alla mirra.

93 Vedo che anche Scevola, Lucio Elio e Ateio Capitone[1] furono dello stesso parere, poiché nello *Pseudolo* si legge[2]:

91. [1] L'aneddoto riguardante Lucio Papirio Cursore, console nel 293 a. C., si trova in Livio X 42.7.

[2] A Catone, console nel 195 a. C., inviato in Spagna per domare una rivolta, fu decretato al ritorno un trionfo, come già detto al paragrafo 44.

92. [1] Il passo in questione è *Persa* 87, dove però non figura la mirra per quanto sia presente il calamo aromatico; si tratta forse di una confusione tra la mirra e il *mulsum*, citato in questo stesso verso.

[2] Si ignora chi sia il Fabio Dossenno che qui Plinio nomina, considerandolo – a quanto pare – un autore e che figura anche nell'elenco delle fonti romane dei libri XIV e XV. Il verso citato subito dopo, che Plinio attribuisce a Dossenno, è tradizionalmente assegnato a Plauto (= *fabularum incertarum fragmenta*, XXIV Lindsay). Per i filologi moderni, dunque, Fabio Dossenno sarebbe, con forte improbabilità onomastica, il nome di un personaggio plautino. Ma Dossenno è, come noto, anche il nome di un tipo dell'atellana ed è quindi possibile che Plinio avesse confuso il nome di un personaggio comico con quello dell'autore *tout-court*. Con quest'ipotesi contrasta però l'indicazione, nel testo pliniano, del nome gentilizio (Fabio) anteposto a Dossenno, soprannome che etimologicamente allude alla gibbosità del suo possessore: l'unione di *Dossennus* con vari nomi gentilizi è, tra l'altro, piú volte documentata nelle iscrizioni.

[3] È il fr. II Lindsay dell'*Acharistio*, commedia plautina non presente nel catalogo varroniano.

93. [1] Gaio Muzio Scevola, console nel 104 a. C., fu autore di 18 libri riguardanti il diritto civile; Lucio Elio Stilone Preconino fu un grammatico del II/I secolo a. C., fondatore degli studi filologici a Roma e studioso di Plauto; Gaio Ateio Capitone, morto nel 22 d. C., fu politico e giurista di grande valore.

[2] Ai vv. 740 sgg. La connessione stabilita da Plinio tra l'opinione dei tre autori citati e il contenuto del passo plautino dallo *Pseudolus* è piuttosto arcana: forse l'autore pensava che Elio Stilone – noto studioso di Plauto – doveva aver pur conosciuto e commentato l'accenno al vino di mirra di *Pseudolus* 740. La fretta compilativa ha poi impedito a Plinio una piú coerente organizzazione del pensiero e quanto poteva riferirsi al solo Elio Stilone venne invece esteso agli altri due autori che, come giuristi, potevano essersi occupati del vino di mirra discutendo qualche legge suntuaria magari appellandosi all'autorità letteraria di Plauto (cosí anche André nel commento cit., p. 122).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Quod si opus est, ut dulce promat indidem,
ecquid habet? – Rogas?
Murrinam, passum, defrutum, mella,

quibus apparet non inter vina modo murrinam, sed inter dulcia quoque nominatum.

94 (16) Apothecas fuisse et diffundi solita vina anno DCXXXIII urbis apparet indubitato Opimiani vini argumento. Iam intellegente suum bonum Italia nondum tamen ista genera in claritate erant;
95 itaque omnia tunc genita unum habent consulis nomen. Sic quoque postea diu transmarina in auctoritate fuerunt et ad avos usque nostros, quin et Falerno iam reperto, sicut apparet ex illo comico versu:

Quinque Thasi vini depromam, bina Falerni.

P. Licinius Crassus L. Iulius Caesar censores anno urbis conditae DCLXV edixerunt, ne quis vinum Graecum, Aminneumque octonis aeris singula quadrantalia venderet. Haec enim verba sunt. Tanta vero Graeco vino gratia erat, ut singulae potiones in con-
96 victu darentur. (17) Quibus vinis auctoritas fuerit sua iuventa, M. Varro his verbis tradit: «L. Lucullus puer apud patrem numquam lautum convivium vidit, in quo plus semel Graecum vinum daretur: ipse cum rediit ex Asia, milia cadum congiarium divisit amplius centum. C. Sentius, quem praetorem vidimus, Chium vi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Ma se è necessario che egli sprema del dolce dal medesimo posto, ne ha di che? – E lo chiedi?
Vino alla mirra, passito, *defrutum* [3], miele,

da cui risulta che il vino alla mirra era annoverato non solo tra i vini, ma anche tra i vini dolci.

94 (16) L'esistenza di apoteche [1] e la consuetudine di travasare il vino, nell'anno 633 dalla fondazione di Roma [121 a. C.], sono provate inconfutabilmente dal vino opimiano [2]. Per quanto ormai l'Italia cominciasse ad avere cognizione della sua ricchezza, tuttavia nessuna delle qualità di allora aveva ancora raggiunto la celebrità, motivo per cui tutti i vini di quel tempo portano il solo no-
95 me del console. Anche in seguito, e a lungo, i vini d'oltremare mantennero il proprio prestigio e questo fino al tempo dei nostri nonni, persino quando ormai il Falerno era già stato scoperto, cosí come risulta da quel verso comico:

Prenderò cinque botti di vino di Taso, due di Falerno [1].

I censori Publio Licinio Crasso e Lucio Giulio Cesare nel 665 dalla fondazione di Roma [89 a. C.] [2] promulgarono un editto secondo cui nessuno poteva vendere il vino greco e l'Aminneo a otto assi il quadrantale [3]. Cito testualmente. In verità il vino greco era cosí apprezzato, che nel corso di un banchetto lo si serviva una so-
96 la volta. (17) Marco Varrone ci riferisce sui vini che erano pregiati quand'era giovane in questi termini [1]: «Lucio Lucullo, da bambino, non vide mai presso suo padre [2] un pranzo di gala in cui il vino greco venisse servito piú di una volta; lui stesso, di ritorno dall'Asia, distribuí in elargizioni piú di centomila cadi di vino. Gaio Senzio, che abbiamo visto pretore [3], andava dicendo che il vi-

[3] Cfr. par. 75, nota 8.

94. [1] L'*apotheca*, dal greco *apothéke*, «dispensa», indica un ambiente, situato nella parte superiore della casa, dove si conservava il vino, in prossimità del *fumarium* (sorta di stanza riscaldata e fumosa) perché esso maturasse e divenisse bevibile (cfr. Columella I 6.20). È diversa quindi dalla cantina vera e propria (in latino *cella vinaria*).
[2] Cfr. par. 55 e nota.

95. [1] È il *fragmentum ex incertis incertorum fabulis* 5, p. 114 Ribbeck II, di autore sconosciuto, sicuramente non Plauto.
[2] Publio Licinio Crasso e Lucio Giulio Cesare, consoli rispettivamente nel 97 e 90 a. C., furono colleghi nella censura nell'89 come attesta anche Plinio.
[3] A dar fede a questa notizia il prezzo (otto assi, cioè due sesterzi l'anfora, di cui il quadrantale è l'antico nome) è molto basso e quasi inverosimile: al punto che si è cercato in piú modi di correggere il testo.

96. [1] Cfr. *De vita populi Romani* IV 125*a* Riposati.
[2] Cioè Lucio Licinio Lucullo, padre dell'omonimo e piú famoso figlio: il primo fu pretore nel 104 a. C. mentre il secondo, già console nel 74 a. C., ebbe nel 63 un trionfo per i meriti acquisiti nella campagna d'Asia, alla quale accenna anche Plinio.
[3] Gaio Senzio fu pretore in Macedonia nel 92 a. C. e forse ancora in carica nell'89.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

num suam domum inlatum dicebat tum primum, cum sibi cardiaco medicus dedisset: Hortensius super x̄ cadum heredi reliquit».
97 Hactenus Varro. Quid? Non et Caesar dictator triumphi sui cena vini Falerni amphoras, Chii cados in convivia distribuit? Idem Hispaniensi triumpho Chium et Falernum dedit, epulo vero in tertio consulatu suo Falernum, Chium, Lesbium, Mamertinum, quo tempore primum quattuor genera vini adposita constat. Postea ergo reliqua omnia in nobilitatem venere et circiter DCC urbis annum.

98 (18) Itaque non miror innumerabilia paene genera ficticii reperta multis ante saeculis, quae nunc dicemus, omnia ad medicinae usum pertinentia. Omphacium quo modo fieret, propter unguenta diximus priore libro. Fit e labrusca, hoc est vite silvestri, quod vocatur oenanthinum, floris eius libris duabus in musti cado maceratis. Post dies XXX utuntur. Praeter hoc radix labruscae, acini coria
99 perficiunt. Hi paulo post quam defloruere singulare remedium habent ad refrigerandos in morbis corporum ardores, gelidissima, ut ferunt, natura. Pars eorum aestu moritur prius quam reliqua, qui

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

no di Chio in casa sua era entrato per la prima volta quando il medico glielo aveva prescritto contro il mal di stomaco[4]. Ortensio[5]
97 lasciò piú di 10 000 cadi al suo erede». Fin qui Varrone. Ma come? forse che anche il dittatore Cesare[1], in occasione del banchetto offerto per il suo trionfo[2] non fece distribuire ad ogni gruppo di convitati anfore di Falerno e orci di Chio? Ed ancora, in occasione del trionfo spagnolo[3], fece servire del Chio e del Falerno; e ad un banchetto durante il suo terzo consolato, Falerno, Chio, Lesbio e Mamertino, occasione in cui risulta venissero servite per la prima volta quattro diverse qualità di vino[4]. Dunque tutte le restanti qualità cominciarono ad avere credito solo piú tardi, all'incirca verso l'anno 700 di Roma [54 a. C.].

98 (18) Non mi meraviglio dunque che già da molti secoli siano state inventate qualità pressoché innumerevoli di vino artificiale, delle quali vengo subito a parlare, tutte pertinenti all'uso medico. Del procedimento con cui si ottiene l'agresto ho già detto, parlando dei profumi, in un libro precedente[1]. Dalla lambrusca, cioè dalla vite selvatica, si ottiene il cosiddetto enantino[2], facendo macerare in un cado di mosto due libbre del suo fiore: il tutto si può
99 usare dopo 30 giorni. Oltre a questo uso la radice di lambrusca ed i suoi acini servono a conciare le pelli. Gli acini, quando da poco si è completata la fioritura, sono particolarmente efficaci per raffreddare il corpo febbricitante dei malati, poiché sono, a quanto si dice, di natura estremamente fredda. Una parte di essi muore per il caldo prima degli altri, che sono chiamati solstiziali[1]. Nessuno

[4] Per il vino di Chio cfr. par. 73, nota 2; della sua utilità contro il mal di stomaco Plinio parla anche in XXIII.50.

[5] Forse si tratta del famoso oratore Quinto Ortensio Ortalo (114-50 a. C.).

97. [1] Cesare fu proclamato dittatore una prima volta nel 47 a. C. dopo la vittoria di Farsalo; quindi, dopo quella di Munda (45 a. C.) ottenne, al suo ritorno a Roma, la dittatura a vita.

[2] Nell'agosto del 46 a. C.; il trionfo fu però quadruplice e non semplice, come pare invece intendere Plinio. Si osservi anche che Cesare, a quella data, non era piú dittatore.

[3] Celebrato nell'ottobre del 45 a. C., all'epoca del suo quarto consolato.

[4] Per il Falerno cfr. par. 38, nota 6, per il Chio i rimandi forniti al par. 96, nota 4, per il Lesbio par. 73 e per il Mamertino par. 66, nota 1. La notizia secondo cui Cesare, durante il suo terzo consolato, fu il primo a far servire quattro diverse qualità di vino, è considerata da Plinio tanto importante da figurare, trascritta quasi letteralmente, nell'indice del libro XIV; ma è inesatta, almeno nella sua prima parte. Il terzo consolato di Cesare si colloca, infatti, nel 46 a. C., ma pare tuttavia strano che egli avesse servito quattro qualità di vini e l'anno seguente (il 45, data del trionfo spagnolo) solo due. Poiché però sappiamo che il trionfo del 45 fu ritenuto deludente e che ne fu celebrato un secondo a distanza di cinque giorni, è plausibile che Plinio si riferisca a questo secondo trionfo del 45, anno in cui però Cesare era non al terzo, ma al quarto consolato (cosí J. Carcopino, citato da André nel commento cit., p. 125).

98. [1] In XII.130.

[2] L'*oenanthinum* è il vino ricavato dall'*oenanthe*, di cui Plinio parla in XII.132-33.

99. [1] Perché si formano durante il periodo in cui si verifica il solstizio d'estate.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

solstitiales dicuntur. Universi numquam maturescunt, et si prius quam tota inarescat uva incocta detur cibo gallinaceo generi, fastidium gignit uvas adpetendi.

100 (19) Ficticiorum primum fit ex ipso vino (quod vocant adynamon) hoc modo: albi musti sextarii XX, aquae dimidium fervent, donec excoquatur aquae mensura. Alii marinae sextarios X, tantundem pluviae in sole XL diebus torrent. Dant aegris quibus vini noxiam timent.

101 Proximum fit e milii semine maturi cum ipsa stipula, libra quadrante in congios duos musti, macerato et post septimum mensem transfuso. Ex loto arbore, frutice, herba dictum est ubi quaeque fierent.

102 Fiunt et e pomis, quae dicemus interpretationibus non nisi necessariis additis, primumque e palmis, quo Parthi, Indi utuntur et oriens totus, mitiorum quas vocant chydaeas modio in aquae congiis tribus macerato expressoque. Sic fit et sycites e fico, quem alii pharnuprium, alii trochin vocant, aut si dulce esse non libeat, pro aqua tantundem vinaceorum adicitur. E Cypria fico et acetum fit
103 praecellens atque Alexandrino quoque melius. Vinum fit et e siliqua Syriaca et e piris malorumque omnibus generibus – sed e Punicis rhoiten vocant – et e cornis, mespilis, sorvis, moris siccis, nu-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

di loro arriva mai alla maturazione e se, prima che secchino completamente, si cuociono i grappoli e si dànno in pasto al pollame, si ingenera in esso repulsione per l'uva[2].

100 (19) Il primo dei vini artificiali si ottiene dal vino stesso (si chiama *adynamon*)[1] con questo procedimento: si fanno bollire 20 sestari di mosto bianco in 10 d'acqua, fino a ridurre la mistura di una quantità uguale a quella dell'acqua. Altri fanno scaldare al sole per 40 giorni 10 sestari di acqua marina ed altrettanta acqua piovana. Lo si dà ai malati per i quali si teme che il vino naturale sia nocivo.

101 Il tipo seguente si fa col seme di miglio maturo[1], compreso il gambo, nella proporzione di una libbra ed un quarto per due congi di mosto: si fa macerare e dopo il settimo mese si filtra. Per ciò che riguarda quanto si ricava dal loto come albero, arbusto ed erba, ho già detto quali sono i luoghi dove tale preparazione avvie-
102 ne[2]. Anche dai frutti si ricavano vini, che noi enumereremo, aggiungendo solo le spiegazioni indispensabili, e primo fra tutti il vino di datteri[1], in uso presso i Parti, gli Indiani e l'Oriente intero, che si ottiene dopo aver fatto macerare in tre congi d'acqua un moggio di datteri dolci, detti «cidei»[2], che vengono poi pressati. Allo stesso modo dai fichi si ricava anche il sicite, che alcuni chiamano *pharnuprium*, altri *trochis*[3], ovvero, nel caso non lo si voglia dolce, si aggiunge, al posto dell'acqua, un uguale quantitativo di vinaccia. Dal fico di Cipro si ottiene anche un ottimo aceto,
103 ancora migliore di quello alessandrino[4]. Si fa del vino anche dalla carruba siriana, dalle pere e da tutte le qualità di mele (ma il vino di melagrana è chiamato *rhoites*)[1], dalle corniole, dalle nespole,

[2] Di questo espediente parla anche Columella VIII 5.23 e degli effetti sul pollame, lo stesso Plinio XXIII.12.

100. [1] L'*adynamon* deriva il nome dal greco *adýnamos* (o *adýnatos*) (*oînos*) che vale «vino senza forza» ed è cosí chiamato perché leggero.

101. [1] Questo vino non è citato in XX.130, quando Plinio parla delle proprietà del miglio: si è allora supposto che egli (e forse già la sua fonte) abbia confuso il nome greco del miglio (*kénchros*) con quello della betonica (*késtros*), pianta da cui, sempre secondo Plinio XXV.84, si ricavavano un vino ed un aceto.

[2] In XIII.104 sgg. Plinio parla diffusamente del loto albero (giuggiolo), arbusto (probabilmente il giuggiolo selvatico) ed erba (il meliloto).

102. [1] Cfr. XIII.44 e XXIII.52.

[2] Dal greco *chydaios*, «abbondante» e quindi «comune»; questa varietà è ricordata anche in XIII.46 dove si informa che tali datteri, cosí chiamati dai Giudei, erano destinati, a Roma, al culto degli dèi.

[3] Il *sycites* deriva il nome dal greco *sykites*, «vino di fichi», mentre oscura, forse orientale, è la derivazione di *pharnuprium* e *trochis*.

[4] Del fico di Cipro Plinio parla in XIII.58, mentre di quello alessandrino in XV.70; di un aceto ottenuto da fichi freschi dà la ricetta Columella XII 17.1.

103. [1] Citato anche da Dioscoride V 26; il nome deriva dal greco *rhóa*, «melagrana», donde *rhoites (oînos)*, «vino di melagrana».

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cleis pineis; hi musto madidi exprimuntur, superiora per se mitia.
104 Myrtiten Cato quem ad modum fieri docuerit mox paulo indicabimus, Graeci et alio modo: ramis teneris cum suis foliis in salso musto coctis, tunsis, libram in tribus musti congiis defervefaciunt, donec duo supersint. Quod ita e silvestris myrti bacis factum est, myrtidanum vocatur. Hoc manus tinguit.

105 Ex his quae in hortis gignuntur fit vinum e radice asparagi, cunila, origano, api semine, habrotono, mentastro, ruta, nepeta, serpyllo, marrubio: manipulos binos condunt in cadum musti et sa-
106 pae sextarium et aquae marinae heminam. E napis fit duum denariorum pondere in sextarios binos musti addito, item e scillae radice; inter flores ex rosae foliis tusis in linteolo in mustum collatis cum ponducsulo, ut sidat, ж L pondere in sextarios musti vicenos – vetant ante tres menses vas aperiri –, item e nardo Gallico et aliud e silvestri.

107 Aromatiten quoque invenio factitatum tantum non unguentorum compositione, primo ex murra, ut diximus, mox et nardo Cel-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

dalle sorbe, dalle more secche, dai pinoli; questi ultimi, imbevuti di mosto, vengono pressati; i vini tratti dalle frutta precedenti so-
104 no dolci naturalmente. Daremo fra non molto la ricetta di Catone per preparare il mirtite[1]. I Greci lo fanno anche in un altro modo: dopo aver fatto cuocere nel mosto salato dei rami giovani con le loro foglie, li pestano, ne bollono una libbra in tre congi di mosto, finché ne rimangano due. Quanto si ottiene, con lo stesso procedimento, dalle bacche di mirto selvatico, è chiamato mirtidano[2]; esso tinge le mani.

105 Per quanto riguarda i prodotti dell'orto, si fa vino dalla radice d'asparago, dalla *cunila*[1], dall'origano, dal seme d'appio, dall'abrotano, dal mentastro, dalla ruta, dalla nepitella, dal sermollino, dal marrobbio[2]: se ne mettono due fastelli in un cado di mosto,
106 un sestario di sapa e un'emina d'acqua di mare. Per fare vino dal navone se ne aggiungono due denari in due sestari di mosto e ugualmente si procede per ricavarne dalla radice di scilla[1]; per quanto riguarda i fiori, si fa il vino dai petali di rosa pressati, che vengono calati, in un panno, nel mosto con un piccolo peso, in modo da far adagiare l'involucro sul fondo, in ragione di 50 denari di peso per ogni venti sestari di mosto – non si può aprire il recipiente prima di tre mesi –; allo stesso modo si ottiene vino dal nardo gallico[2] ed un altro dal nardo selvatico[3].

107 Mi risulta anche che si usa preparare un vino aromatico pressoché con lo stesso procedimento dei profumi: prima di tutto dalla mirra, come ho già detto[1], poi anche dal nardo celtico, dal cala-

104. [1] In XV.123 infatti Plinio darà la ricetta del *myrtites* (cioè «vino di mirto»), desumendola da Catone 125.

[2] L'esistenza del *myrtidanum* è testimoniata solo da Plinio (cfr. anche XV.118 e XXIII.164); secondo Dioscoride I 112.4 il termine greco *myrtídanon* designa un'escrescenza sul ramo del mirto: se dunque Plinio non innova sbagliando, egli dipende da una fonte di cui non è traccia in Dioscoride.

105. [1] La *cunila*, una varietà di origano (forse la santoreggia), è citata anche in XX.169.

[2] Di un vino d'origano parla anche Dioscoride V 51; l'appio è una sorta di sedano selvatico, per il cui vino cfr. Dioscoride V 64; l'abrotano è un'erba medicinale per il cui vino cfr. Dioscoride V 52; il mentastro è descritto in XX.144 ed il suo vino è nominato da Dioscoride V 52; il vino di ruta è ricordato dallo stesso Plinio in XIX.156; la nepitella è una calamintacea ritenuta un antidoto; le proprietà del sermollino sono descritte in XX.245, mentre un vino ricavato dal marrobbio (pianta affine al mentastro) è citato da Dioscoride V 48 e Columella XII 32.

106. [1] Il navone è pianta simile al cavolo, del cui vino Plinio parla in XXIII.52; la scilla è l'altrimenti detta cipolla marittima: per il suo vino cfr. Columella XII 33 e Dioscoride V 18.

[2] Detto da Plinio, al paragrafo successivo, nardo celtico è pianta affine allo spigo (per cui cfr. XII.47).

[3] È uno dei nomi dell'*asarum*, l'asaro, che Plinio cita al paragrafo successivo e in XII.47.

107. [1] Al paragrafo 92.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tico, calamo, bitumine, offis in mustum aut dulce vinum deiectis, alibi calamo, iunco, costo, nardo Syriaco, amomo, casia, cinnamo,
108 croco, palma, asaro, similiter in offa. Apud alios nardi etiam et malobathri selibris in musti congios duos additis, qualia nunc quoque fiunt pipere et melle addito, quae alii condita, alii piperata appellant. Invenitur et nectarites ex herba quam alii Helenion, alii Medicam, alii symphyton, alii Idaeam, alii Orestion, alii nectariam vocant, radice ponderis ℵ L in sextarios sex musti addita, similiter in
109 linteo. Ex ceteris herbis fit absinthites in XL sextariis musti absinthi Pontici libra decocta ad tertias partes vel scopis absinthi in vinum additis. Similiter hyssopites e Cilicio hyssopo unciis tribus in duos congios musti coiectis aut tusis in vinum. Fiunt utraque et
110 alio modo, circa radices vitium sato. Sic et elleboriten fieri ex veratro nigro Cato docet. Sic fit et scammonites, mira vitium natura saporem alienum in se trahendi, quare et salicem redolent Patavinorum in palustribus vindemiae. Sic et elleborum seritur in Thaso aut cucumis silvester aut scammonia, quod vinum phthorium vocatur, quoniam abortus facit.

111 Fit et ex herbis, quarum naturae suo loco dicentur: e stoechade

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mo aromatico, dal bitume[2], gettandone palline nel mosto o nel vino dolce; altrove dal calamo aromatico, dal giunco, dal costo, dal nardo siriaco, dall'amomo, dalla cannella, dal cinnamomo, dallo zafferano, dalla palma, dall'asaro[3], sempre in forma di palline.
108 Presso alcuni si aggiunge anche mezza libbra di nardo e di malobatro in due congi di mosto, con un procedimento analogo a quello, ancor oggi in voga, secondo cui, con l'aggiunta di pepe e di miele, si preparano i vini chiamati da alcuni «aromatizzati», da altri «pepati». Si ha notizia poi anche del nettarite, ricavato dall'erba chiamata ora elenio, ora medica, ora sinfito, ora idea, ora orestio, ora nettaria[1]: si aggiunge un peso di 50 denari di radice a sei
109 sestari di mosto, sempre in un panno. Dai tipi rimanenti di erbe si ottiene l'absintite[1], facendo bollire in 40 sestari di mosto una libbra di assenzio del Ponto, fino a che il liquido si riduca ad un terzo, ovvero aggiungendo dei mazzetti di assenzio nel vino. Analogamente si fa l'issopite dall'issopo di Cilicia[2], versandone tre once in due congi di mosto, ovvero, pestate, nel vino. Le due specie suddette di vino si ottengono anche in altro modo, seminando
110 queste piante intorno alle radici della vite. Catone fornisce questa ricetta per preparare anche l'elleborite dall'elleboro nero[1]. In questo stesso modo si prepara anche lo scammonite[2], grazie alla prodigiosa proprietà della vite di assimilare sapori estranei, ed è questo il motivo per cui l'uva raccolta nelle paludi intorno a Padova sa di salice. Allo stesso modo si semina, a Taso, anche l'elleboro o il cocomero selvatico o la scammonea: tale vino si chiama ftorio[3], perché provoca l'aborto.
111 Si ricava vino anche dalle erbe, le proprietà delle quali diremo

[2] Per il calamo aromatico o acoro cfr. XII.104; per il bitume, che non è una pianta, ma una sostanza simile alla pece che si trova sottoterra, cfr. XXXV.178-82.

[3] Il giunco cui Plinio allude è una varietà odorosa della pianta omonima (cfr. XII.104); il costo è un'erba aromatica dell'India (cfr. XII.41), mentre il nardo siriaco è una varietà di nardo citata anche in XII.45; l'amomo (per cui cfr. XII.48-49) è pianta la cui radice ha un aroma particolarmente acuto, cosí come la scorza di cannella citata subito dopo (per cui cfr. XII.85-95), cui il cinnamomo (descritto in XII.51) è affine; lo zafferano è la pianta iridacea molto profumata da cui si ricava la nota polvere colorante; la palma è forse qui, piú specificamente, l'albero tropicale delle moringacee dal cui frutto, il «been», si estrae tuttora un olio profumato; per l'asaro cfr. par. 106, nota 3.

108. [1] Notizia analoga sul *nectarites*, con la stessa enumerazione dei nomi della medesima erba (l'enula o elenio) in Dioscoride V.56.

109. [1] L'*absinthites* è cosí chiamato dall'*absinthium*, «assenzio», come del resto anche Plinio fa capire subito dopo.

[2] L'*hyssopites* è il vino derivato dall'*hyssopum*, una pianta aromatica di origine orientale, di incerta identificazione (da non confondere col nostro issopo).

110. [1] Cfr. Catone 114-15; l'elleboro è ricordato da Plinio anche in VIII.152.

[2] Vino ricavato dalla scammonea, citata subito dopo, pianta purgativa.

[3] Dal greco *phthórios*, «guasto» (cfr. *phteiro* = «guasto, distruggo»).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

et radice Gentianae et tragorigano et dictamno, asaro, dauco, elelisphaco, panace, acoro, thymo, mandragora, iunco. Vocarunt et scyzinum et itaeomelin et lectisphagiten, quorum iam oblitterata ratio est.

112 E fruticum vero genere cedri utriusque, cupressus, laurus, iunipiri, terebinthi, calami, lentisci bacae aut lignum recens in musto decocuntur, item chamelaeae et chamaepityis, chamaedryis lignum. Eodem modo et ex flore, in congium musti decem ⁎ pondere addito.

113 (20) Fit vinum et ex aqua ac melle tantum. Quinquennio ad hoc servari caelestem iubent. Alii prudentiores statim ad tertias partes decocunt et tertiam veteris mellis adiciunt, dein XL diebus canis ortu in sole habent; alii diffusa ita decimo die obturant. Hoc vocatur hydromeli et vetustate saporem vini adsequitur, nusquam lauda-
114 tius quam in Phrygia. (21) Quin et acetum melle temperabatur: adeo nihil intemptatum vitae fuit; oxymeli hoc vocarunt, mellis decem libris, aceti veteris heminis quinque, salis marini libra, aquae pluviae sextariis quinque suffervefactis deciens, mox elutriatis at-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

a suo luogo[1], e cioè dalla stecade, dalla radice di genziana, dal tragorigano, dal dittamo, dall'asaro, dal dauco, dall'elelisfaco, dalla panacea, dall'acoro, dal timo, dalla mandragora, dal giunco[2]. Ci sono rimasti anche i nomi di vini chiamati scizino, iteomeli, lectisfagite[3], ma della ricetta si è ormai perso il ricordo.

112 Il vino di arbusti si prepara facendo bollire nel mosto le bacche o il legno verde delle due varietà di *cedrus*[1] del cipresso, del lauro, del ginepro, del terebinto, del calamo aromatico, del lentischio[2]; cosí come il legno di olivo nano, di pino nano, di quercia nana. Con lo stesso procedimento si ottiene vino anche dai fiori, aggiungendone dieci denari in un congio di mosto.

113 (20) Si fa del vino anche dall'acqua e dal miele soltanto. A questo scopo si prescrive di conservare l'acqua piovana per cinque anni. Altri, piú accorti, facendola subito bollire, la riducono ad un terzo, cui aggiungono un terzo di miele vecchio: quindi la lasciano al sole per 40 giorni a partire dal sorgere della Canicola; altri invece la travasano cosí com'è e la tappano il decimo giorno. Questo è il cosiddetto idromele[1] che acquista, invecchiando, il gusto del
114 vino; in nessun luogo è piú apprezzato che in Frigia. (21) Addirittura si usava allungare anche l'aceto col miele: a tal punto niente è rimasto d'intentato dagli uomini. Questo vino fu chiamato ossimele[1] e si ottiene con dieci libbre di miele, cinque emine di aceto vecchio, una libbra di sale marino, cinque sestari di acqua piovana fatti bollire dieci volte: il tutto vien fatto schiarire e quindi in-

111. [1] Nei libri XXV-XXVII.

[2] La stecade è una sorta di lavanda, la genziana è pianta con proprietà toniche e antipiretiche, il tragorigano è erba affine alla santoreggia, il dittamo una rutacea aromatica (in questo caso si allude al dittamo cretese, affine all'origano); l'asaro è il nardo selvatico già citato al paragrafo 107, il dauco è forse una sorta di pastinaca medicinale, l'elelisfaco è una salviacea, la panacea una delle molteplici specie in cui gli antichi distinguevano il *panax* (per cui cfr. XII.127), l'acoro è la pianta nominata al paragrafo 107 come il giunco citato in chiusura dell'elenco, il timo è erba aromatica (diversa però dal nostro timo, forse affine alla santoreggia), la mandragora un'erba velenosa le cui radici hanno proprietà ipnogene. Da tutte queste piante si ricavavano dei vini, come Plinio informa: sono citati tutti, salvo quello di genziana e di giunco, attestati solo da Plinio, nel libro V della *Materia medica* di Dioscoride.

[3] Questi vini e le loro denominazioni sono sconosciuti.

112. [1] Le due specie di *cedrus*, una grande e una piccola, suddivise a loro volta in due varietà ciascuna, sono descritte in XIII.52-53: ma la pianta ivi nominata da Plinio è in realtà una specie di ginepro microasiatico (cfr. XIII.52, nota 1 e XV.28, nota 2).

[2] Del vino di cipresso e di lauro parla anche Dioscoride V 36; un vino di ginepro è citato anche da Catone 123, mentre il vino di terebinto è ricordato da Dioscoride V 30 insieme col vino di lentischio; per quanto concerne il calamo aromatico, si osservi che la traduzione rispecchia una proposta di lettura per un punto del testo irrimediabilmente corrotto.

113. [1] Dal greco *hydrómeli*, «acqua melata»; è detto da Plinio (XXII.110) con termini latini, *aqua mulsa*, «acqua mescolata con miele».

114. [1] Dal greco *oxýmeli*, «aceto melato», la cui ricetta Plinio ripete in XXIII.60 citando, in quel luogo, la fonte, il medico Dieuche: la fonte piú prossima sembra però essere Dioscoride V 14.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

que ita inveteratis. Omnia ab Themisone summo auctore damnata.
115 Et Hercules coactus usus eorum videri potest, nisi si quis naturae opus esse credit aromatiten et ex unguentis vina conposita aut ut biberentur genuisse eam frutices. Ita sunt cognitu iucunda sollertiae humanae nomine omnia exquirentis. Nihil quidem ex iis anno durare, praeterquam quae vetustate ipsa fieri diximus, et plura ne tricenis quidem diebus, non erit dubium.

116 (22) Sunt et in vino prodigia. Dicitur in Arcadia fieri quod fecunditatem feminis inportet, viris rabiem, at in Achaia maxime circa Ceryniam abigi partum vino atque etiam si uvam edant gravidae,
117 cum differentia in gustatu non sit. Troezenium vinum qui bibant negantur generare. Thasos duo genera vini diversa facere proditur, quo somnus concilietur, alterum vero quo fugetur. Apud eosdem vitis theriaca vocatur, cuius et vinum et uva contra serpentium ictus medetur; libanodes turis odore, ex qua diis prolibant; e diverso aspendios damnata aris; ferunt eam nec ab alite ulla attingi. Thasiam uvam Aegyptus vocat apud se praedulcem, quae solvit alvum; est contra Lycia, quae solutam firmat. Aegyptus et ecbolada habet
118 abortus facientem. Vina in apothecis canis ortu mutantur quaedam

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

vecchiare. Tutti questi vini sono stati condannati da Temisone[2],
115 che è un'autorità somma in materia. E, per Ercole, il loro uso può apparire innaturale a meno di non credere che l'aromatico e i vini a base di profumo siano prodotti della natura e che essa abbia fatto nascere degli arbusti perché vengano bevuti. Eppure fa piacere conoscerli, perché provano quanto gli uomini siano solerti nello sperimentare di tutto. Ma nessuno di questi vini dura un anno, eccetto quelli che, come abbiamo detto, si formano proprio con l'invecchiamento, e la maggior parte nemmeno trenta giorni, si può star certi.

116 (22) Anche il vino può avere proprietà prodigiose. Si dice che in Arcadia viene prodotto un vino che rende fertili le donne e rabbiosi gli uomini[1]; in Acaia poi, soprattutto nei dintorni di Cerinia[2], si dice che esiste un vino che provoca l'aborto, anche nel caso che la donna gravida abbia mangiato l'uva da cui esso si ricava,
117 per quanto di sapore non diverso dall'altra uva[3]. Chi beve il vino di Trezene diventa – si dice – sterile[1]. Si tramanda che Taso produca due qualità di vino che hanno effetti opposti, l'una delle quali concilia, l'altra scaccia il sonno[2]. Sempre a Taso si dà il nome di teriaca ad una vite il cui vino e la cui uva guariscono i morsi dei serpenti[3]; la libanode, dal profumo d'incenso[4], è offerta in libagione agli dèi mentre, al contrario, l'*aspendios* è bandita dagli altari[5]; si dice che non viene toccata neppure da alcun uccello. In Egitto si chiama tasia un'uva dolcissima che ivi si produce, con proprietà lassative; un'altra, invece, la licia, è astringente[6]. L'E-
118 gitto produce anche l'*ecbolas*[7] che provoca l'aborto. Alcuni vini si alterano, nelle apoteche, col sorgere della Canicola per poi tornare

[2] Temisone di Laodicea è un medico greco, vissuto durante il periodo augusteo, allievo di Asclepiade di Prusa ed autore di diverse opere di cui restano sporadici frammenti, rintracciabili soprattutto in Celso. La condanna di Temisone, al contrario di quanto lascia intendere Plinio, non si estendeva probabilmente a tutti i vini artificiali – i cui impieghi medici egli doveva pur conoscere ed apprezzare – ma solo agli ultimi due nominati.

116. [1] L'Arcadia è una regione centrale del Peloponneso; la stessa notizia riferita da Plinio si trova anche in Teofrasto IX 18.10.

[2] Cerinia è città dell'Acaia, regione settentrionale costiera del Peloponneso.

[3] La notizia è fornita anche da Teofrasto IX 18.11 che la riferisce però alle cagne.

117. [1] Trezene è l'antica città dell'Argolide; per la notizia cfr. Teofrasto IX 18.11.

[2] La notizia qui riportata da Plinio dipende ancora dal passo citato di Teofrasto.

[3] Dell'uva *theriaca* e delle sue proprietà terapeutiche Plinio parla in XXIII.14.

[4] Dal greco *libanódes*, «profumato d'incenso».

[5] Plinio fornisce una spiegazione letterale del nome di quest'uva (*aspendios* dal greco *a-*, con valore privativo, e *-spéndios* connesso con *spéndein*, «far libagioni») interpretando però in senso religioso quello che è un semplice derivato dal toponimo *Aspendos*, città della Panfilia, nel cui territorio veniva coltivata l'uva in questione.

[6] Per la tasia cfr. par. 75; la licia è invece un'uva sconosciuta.

[7] Dal greco *ekbolás*, «scoria», che facilmente può essere connesso con l'«uva che provoca l'aborto».

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

posteaque restituuntur sibi. Sic et mari navigato, cuius iactatus iis quae duraverint tantum vetustatis adicere sentitur, quantum habuerint.

119 (23) Et quoniam religione vita constat, prolibare diis nefastum habetur vina – praeter inputatae – vitis fulmine tactae quamque iuxta hominis mors laqueo pependerit aut vulneratis pedibus calcatae, et quod circumcisis vinaceis profluxerit, aut superne deciduo inmundiore lapsu aliquo polluta, item Graeca, quoniam aquam habeant. – Vitis ipsa quoque manditur decoctis caulibus summis, qui et condiuntur in aceto ac muria.

120 (24) Verum et de apparatu vini dixisse conveniat, cum Graeci privatim ea praecepta condiderint artemque fecerint, sicut Euphronius et Aristomachus et Commiades et Hicesius. Africa gypso mitigat asperitatem nec non aliquibus partibus sui calce. Graecia argilla aut marmore aut sale aut mari lenitatem excitat, Italiae pars aliqua crapulana pice, ac resina condire musta volgare ei est provinciisque finitimis; nonnusquam prioris vini faece acetove condiunt.
121 Nec non et ex ipso musto fiunt medicamina: decoquitur ut dulcescat portione virium, nec durare ultra annuum spatium tale proditur. Aliquibus in locis decocunt ad sapas musta infusisque iis fero-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ad essere come prima. Ciò avviene anche con la navigazione per mare, le cui scosse dànno l'impressione di aver raddoppiato l'invecchiamento di quei vini che le abbiano tollerate.

119 (23) E poiché la nostra vita si basa sulla religione, è considerato empio libare agli dèi vini che provengono da viti, oltreché non potate[1], colpite dal fulmine[2] o accanto a cui sia rimasto appeso un cadavere o i cui grappoli siano stati pigiati da piedi feriti[3]; è altresí proibito il vino ottenuto da vinacce tagliate[4] ovvero quello che è contaminato da qualche lordura che filtra dall'alto, nonché quello greco, poiché contiene acqua. La stessa pianta della vite si mangia: si fanno bollire le cime dei gambi, e possono essere anche conditi con aceto e salamoia.

120 (24) Sarà opportuno però parlare anche del procedimento con cui si tratta il vino, dal momento che i Greci hanno messo a punto dei criteri speciali al proposito e ne hanno fatto un'arte, come Eufronio, Aristomaco, Commiade ed Icesio[1]. In Africa si tempera l'asprezza del vino col gesso ed in alcune sue zone con la calce. In Grecia si ravviva la mitezza del vino con l'argilla, il marmo, il sale o l'acqua di mare, mentre in una parte dell'Italia con la pece crapulana[2]: ivi e nelle province confinanti è procedimento diffuso trattare il mosto con resina; in alcune zone esso è trattato con la feccia del vino dell'annata precedente o con aceto. Il mosto stes-
121 so, infine, può essere usato come additivo: per addolcirlo viene fatto bollire in proporzione della sua forza, ma cosí ridotto non dura, a quanto si dice, piú di un anno. In alcune zone si fa bollire il mosto fino a farlo diventare sapa che, aggiunta al vino, ne tem-

119. [1] Era una delle prescrizioni del re Numa: cfr. par. 88, nota 2.

[2] È un divieto di cui parla specificamente Antistio Labeone (in Festo, p. 474 Lindsay) e testimoniato anche da Seneca, *Naturales quaestiones* II 53.1 secondo cui tale vino rende folle chi lo beve. Questa proibizione riflette l'interdetto piú generale di usare gli oggetti toccati dal fulmine (per cui cfr. lo stesso Plinio XVI.24).

[3] Che l'impiccato contaminasse l'albero cui veniva appeso è credenza greca, testimoniata in Diogene cinico (citato da Diogene Laerzio VI 61); la prescrizione di non pigiare l'uva coi piedi feriti – come del resto quelle enumerate prima e dopo – risponde allo scrupolo religioso di evitare al vino ogni forma di contaminazione (come pure fa capire Plinio in apertura del paragrafo); in questo caso la prescrizione assume, in piú, il valore di una norma igienica.

[4] Dopo lo sfruttamento, si tagliavano le vinacce debordanti dalla pressa e si sottoponevano a nuova pressatura (è il *mustum tortivum circumcidaneum* di Catone 23.4 ricordato anche da altri autori con denominazioni analoghe: cfr. par. 130, nota 1).

120. [1] Eufronio di Atene visse forse nel II secolo a. C. e scrisse un'opera sulla preparazione del vino; Aristomaco di Soli, vissuto nello stesso periodo, è autore di un grande trattato sulla vita delle api e forse anche di un'opera sul trattamento del vino; su quest'ultimo argomento aveva scritto anche Commiade (II/I secolo a. C.), mentre Icesio è un medico greco del I secolo a. C. autore di un trattato medico in due libri.

[2] Il procedimento per ottenere la pece crapulana è descritto in XVI.53: dalla resina grezza trattata con acqua calda o esposta al sole si ottiene l'evaporazione dell'olio essenziale; ciò che resta è la cosiddetta *crapula* che, fatta cuocere, dà la pece detta appunto crapulana.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ciam frangunt. Et in hoc tamen genere et in omni alio subministrant vasa ipsa condimentis picis, cuius faciendae ratio proximo dicetur volumine.

122 (25) Arborum suco manantium picem resinamque aliae ortae in oriente, aliae in Europa ferunt; quae interest Asia utrimque quasdam habet. In oriente optimam tenuissimamque terebinthi fundunt, dein lentisci, quam et mastichen vocant, postea cupressi, acerrimam sapore, liquidam omnes et tantum resinam, crassiorem vero et ad pices faciendas cedrus. Arabica resina alba est, acri odore, difficilis coquenti, Iudaea callosior et terebinthina quo-
123 que odoratior, Syriaca Attici mellis similitudinem habet. Cypria antecedit omnes; est autem melleo colore, carnosa. Colophonia, praeter ceteras fulva, si teratur, alba fit, gravior odore; ob id non utuntur ea unguentarii. In Asia quae fit e picea, admodum candida, psagdas vocatur. Resina omnis dissolvitur oleo – quidam et creta figulinarum hoc fieri arbitrantur –, pudetque confiteri maximum iam honorem eius esse in evellendis virorum corpori pilis.

124 Ratio autem condiendi musta in primo fervore, qui novem diebus cum plurimum peragitur, adspersu picis, ut odor vino contingat et saporis quaedam acumina. Vehementius id fieri arbitrantur crudo flore resinae excitarique lenitatem, e diverso crapula conpesci feritatem nimiam frangique virus aut, ubi pigra lenitas torpeat,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

pera l'asprezza[1]. Tuttavia anche per questo tipo di vino e per ogni altro si trattano gli stessi recipienti di contenimento con la pece della quale descriveremo, in un prossimo libro[2], il metodo di fabbricazione.

122 (25) Tra gli alberi che stillano un succo, quelli che dànno la pece e la resina sono di due varietà di cui una cresce in Oriente, l'altra in Europa; l'Asia, per la sua posizione mediana, ha piante di entrambe le specie. In Oriente la resina migliore e piú duttile è fornita dal terebinto; subito dopo viene quella del lentischio, chiamata anche mastice[1], quindi quella del cipresso, di gusto fortissimo: tutte queste piante dànno una resina liquida che rimane al suo stato naturale, mentre la *cedrus* dà una resina piú densa delle altre e adatta a fare la pece[2]. La resina arabica è bianca, di odore acre, dà lavoro a chi la fa bollire; la giudaica è piú densa e ancor piú profumata di quella estratta dal terebinto, mentre quella siria-
123 ca assomiglia al miele attico. Quella di Cipro è superiore a tutte, ha un colore melato ed è densa[1]. Quella di Colofone[2], di un giallo piú cupo delle altre, acquista una colorazione biancastra ed un profumo piú penetrante se schiacciata: per questo motivo non è usata dai fabbricanti di profumo. Quella che in Asia si ricava dalla picea, bianchissima, è chiamata *psagdas*[3]. Ogni tipo di resina è solubile in olio – alcuni ritengono che lo sia anche nella creta usata dai vasai – e confesso con imbarazzo che ormai il suo pregio maggiore è quello di servire alla depilazione dei corpi maschili[4].

124 Il trattamento del mosto avviene dunque durante la prima fermentazione che si completa nel giro di nove giorni al massimo, cospargendolo di pece[1], per conferire al vino profumo e una punta di sapore. È opinione che l'effetto sia piú energico usando la resina grezza e che si rinvigoriscano cosí i vini scialbi; si ritiene al contrario che la *crapula* ne attutisca la forza eccessiva mitigando l'asprezza ovvero che dia sapore a quei mosti, soprattutto liguri o

121. [1] Un precetto analogo in Columella XII 19.2.
[2] Cioè in XVI.52 sgg.

122. [1] Come è detto esplicitamente in XII.72.
[2] Sulla pece ottenuta dalla resina di *cedrus* cfr. anche XIII.53.

123. [1] Per questa resina, probabilmente anch'essa di terebinto, cfr. anche XXIV.34.
[2] Colofone è la città posta sulla costa lidia in Asia Minore: su questa resina cfr. anche Dioscoride I 71.3.
[3] *Psagdas* designa il nome di un profumo egiziano in Ateneo XV 690*e*; che la resina fosse un ingrediente dei profumi egiziani si evince dallo stesso Plinio XIII.8.
[4] Cfr. XXIX.26 e Giovenale 8.114.

124. [1] L'uso di trattare i vini con la pece e, in generale, con sostanze resinose è comune nell'antichità e continua tuttora in Grecia. Per quanto riguarda il procedimento di fabbricazione della pece, attraverso gli stadi intermedi della resina grezza (*flos crudus resinae*) e della *crapula*, cfr. par. 120, nota 2 e la descrizione fornita da Plinio XVI.53 sgg.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

125 virus addi, Liguriae maxime Circumpadanisque mustis. Utilitas discernitur hoc modo: pugnacibus mustis crapulae plus inditur, lenibus parcius; sunt quae ex utroque condiri velint, nec non alia quae simul et pice. Est et natura vitiumque musto quibusdam in locis iterum sponte fervere, qua calamitate deperit sapor: vappae accipit nomen, probrosum etiam hominum, cum degeneravit animus; aceti enim nequitiae inest virtus magnos ad usus et sine quis mitior
126 vita degi non possit. Cetero vinorum medicaminis tanta cura est, ut cinere apud quosdam, ceu gypso alibi et quibus diximus modis, instaurentur; sed cinerem e vitis sarmentis aut quercu praeferunt. Quin et marinam aquam eiusdem rei gratia ex alto peti iubent servarique ab aequinoctio verno, aut certe nocte solstitio et aquilone flante hauriri vel, si circa vindemiam hauriatur, decoqui.

127 Pix in Italia ad vasa vino condendo maxime probatur Bruttia. Fit e piceae resina, in Hispania autem e pinastris minime laudata; est enim resina earum amara et arida et gravi odore. Differentiam rationemque faciendi proximo volumine demonstrabimus inter arbores feras. Vitia praeter supra dicta acor aut fumidum virus, picis autem adustio; experimentum vero, si fragmenta subluceant ac sub
128 dente lentescant acore iucundo. Asia picem Idaeam maxime probat, Graecia Piericam, Vergilius Naryciam. Diligentiores admi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

della pianura padana[2], che siano come intorpiditi da una piattezza
125 inerte. Nel suo impiego occorre fare le seguenti distinzioni: si aggiunge una quantità maggiore di *crapula* ai mosti energici, meno a quelli tranquilli; ve ne sono alcuni che richiedono di essere trattati con entrambi i prodotti, mentre altri ancora richiedono al contempo un'aggiunta di pece. Il mosto ha in piú, in alcuni luoghi, il difetto naturale di bollire spontaneamente una seconda volta, danno in seguito al quale il sapore svanisce; si chiama allora *vappa*[1], termine che si applica come ingiuria anche alle persone il cui spirito abbia tralignato; nel pur scarso valore dell'aceto è racchiusa una qualità utile per impieghi importanti e senza i quali la vita
126 non sarebbe cosí dolce[2]. Del resto tanta attenzione è impiegata nel trattamento dei vini che in alcune zone li si chiarifica con la cenere come altrove col gesso e seguendo i procedimenti già descritti[1]; ma si preferisce la cenere di sarmento di vite o di quercia. Si raccomanda inoltre, sempre a questo scopo, di usare acqua di mare attinta al largo e conservata a partire dall'equinozio di primavera o almeno raccolta, di notte, nel giorno del solstizio e quando soffia l'aquilone, ovvero infine, se raccolta nel periodo della vendemmia, purché sia bollita.

127 In Italia la pece piú rinomata per i recipienti da vino è quella del Bruzio[1]. La si ottiene dalla resina di picea, mentre quella ricavata dai pini marittimi di Spagna è assai poco stimata; la loro resina è infatti amara, secca e di odore penetrante. In un prossimo libro, trattando degli alberi selvatici, parleremo delle sue varietà e dei metodi di preparazione[2]. Oltre ai difetti summenzionati si aggiungono l'acidità e l'odore di affumicato e, per quanto riguarda la pece, anche il sapore di bruciato. Invero la prova della sua bontà è quando i pezzetti hanno un colore brillante e si ammorbidiscono
128 sotto i denti, lasciando un gusto piccante e piacevole. L'Asia apprezza soprattutto la pece dell'Ida, la Grecia quella della Pieria, Virgilio quella naricia[1]. Alcuni, piú scrupolosi, mischiano, il ma-

[2] In territorio ligure si produceva una pece famosa, la nemeturica, cosí detta dai Nemeturi, una popolazione della zona; dei vini liguri con gusto di pece parla anche Strabone IV 6.2.

125. [1] Letteralmente «svaporato», detto del vino che abbia perduto le primitive caratteristiche; il termine può indicare inoltre, come anche Plinio qui attesta, l'insulsaggine del carattere.

[2] Per le proprietà dell'aceto e della sua feccia cfr. Plinio XXIII.54 e 66 sgg.

126. [1] Nel paragrafo 120.

127. [1] Il Bruzio è territorio grosso modo corrispondente all'odierna Calabria. La sua pece è ricordata anche in XVI.53 e, come utile in medicina, in XXIV.37.

[2] Cioè in XVI.52 sgg.

128. [1] L'Ida è il monte della Troade in Misia, la Pieria è una regione della Macedonia, men-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

scent nigram mastichen, quae in Ponto bitumini similis gignitur, et iris radicem oleumque. Nam ceram accipientibus vasis conpertum vina acescere. Sed transferre in ea vasa, in quibus acetum fuerit,
129 utilius quam in ea, in quibus dulce aut mulsum. Cato iubet vina concinnari – hoc enim utitur verbo – cineris lixivi cum defruto cocti parte quadragesima in culleum vel salis sesquilibra, interim et tuso marmore. Facit et sulphuris mentionem, resinae vero in no-
130 vissimis. Super omnia addi maturescente iam vino iubet mustum, quod ille tortivum appellat, nos intellegimus novissime expressum. Et addi scimus tinguendi gratia colores, ut pigmentum aliquod vini, atque ita pinguius fieri. Tot veneficiis placere cogitur, et miramur noxium esse! In vitium inclinantis experimentum est lamnae plumbeae mutatus in eo colos.

131 (26) Proprium autem inter liquores vino mucescere aut in acetum verti, extantque medicinae volumina. Faex vini siccata recipit ignes ac sine alimento per sese flagrat. Cinis eius nitri naturam habet easdemque vires, hoc amplius quod pinguior sentitur.

132 (27) Magna et collecto iam vino differentia in caelo. Circa Al-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

stice nero[2], che nasce nel Ponto ed è simile al bitume, con la radice di iris[3] ed olio. È ormai accertato che il vino contenuto in recipienti spalmati di cera inacidisce. Ma è meglio trasferirlo in recipienti che abbiano contenuto aceto, piuttosto che in recipienti
129 in cui sia stato del mosto o del vino melato. Catone raccomanda di «acconciare» il vino – usa proprio questo termine[1] – con cenere di lisciva bollita nel *defrutum*[2] in ragione di un quarantesimo per ogni *culleus*, oppure con una libbra e mezzo di sale, talora anche con polvere di marmo. Fa menzione anche dello zolfo[3] e, soltan-
130 to all'ultimo, della resina. Raccomanda soprattutto di aggiungere, quando ormai il vino comincia a farsi, del mosto che egli chiama «torchiato» e che noi deduciamo essere il mosto di ultima spremitura[1]. Sappiamo che vi si aggiungono anche, per tingerlo, delle sostanze coloranti[2], come una sorta di belletto da vino, e che in tal modo diventa piú denso. Grazie a cosí numerose sofisticazioni il vino è costretto a piacere; e poi ci meravigliamo che faccia male! È prova che esso comincia a guastarsi quando una lama di piombo, immersavi, cambia colore.

131 (26) Ma tra i liquidi il vino ha la proprietà specifica di ammuffire o farsi aceto, difetti sul cui trattamento esistono libri interi. La feccia di vino, seccata, è infiammabile e s'incendia da sola senza bisogno di esca. La sua cenere ha la natura e le proprietà del nitro[1], tanto maggiori quanto piú grassa è al tatto.

132 (27) I metodi per conservare il vino una volta fatto differiscono grandemente a seconda del clima. Nelle regioni alpine lo si rac-

tre la pece naricia, che Virgilio ricorda in *Georgica* II 438, è la pece di Locri nel Bruzio, detta anche città naricia, da Narice, città dei Locresi Ozolii di Grecia, da cui partirono i fondatori della Locri italiota.

[2] Di esso Plinio parla in XII.72.

[3] È pianta con molteplici varietà, che compare citata anche in XXI.40; sul suo olio cfr. anche Dioscoride I 19.

129. [1] Il passo cui, in generale, Plinio fa riferimento è Catone 23 ma in esso non si trova il termine *concinnari* che pure qui è individuato da Plinio come peculiarmente catoniano (è usato in Catone 114 e 122); assente nel passo di Catone sopra citato anche l'accenno al *cinis lixivus*, che è invece in questo passo pliniano: si tratta di un fraintendimento del termine *mustum lixivum* (cioè il mosto di uva fermentata senza la previa pressatura) effettivamente presente in Catone, attraverso la contaminazione con Columella XII 22 che nomina il *cinis lixivus* tra le sostanze atte a trattare il vino (cosí anche André nel commento cit., p. 145).

[2] Cfr. par. 75, nota 9.

[3] Lo zolfo non è nominato nel passo sopra indicato di Catone: tutta la citazione è, come abbiamo visto, assai inesatta.

130. [1] Catone 23.4 lo chiama in realtà *circumcidaneum* («tagliato intorno», in allusione al procedimento di tagliare intorno, *circumcidere*, le vinacce debordanti dalla pressa per sottoporle a una seconda spremitura: cfr. par. 119, nota 4), mentre Varrone, *Res rusticae* I 54.3 *circumcisivum* e Columella XII 36.1 *tortivum*.

[2] Soprattutto lo zafferano: cfr. Plutarco, *Questioni conviviali* VI 7.2.

131. [1] Cioè il nitrato di potassio, la cui natura Plinio descrive in XXXI.106 sgg. e le cui applicazioni mediche soprattutto in XXXI.115-22.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

pes ligneis vasis condunt tectisque cingunt atque etiam hieme gelida ignibus rigorem arcent; rarum dictu, sed aliquando visum, ruptis vasis stetere glaciatae moles, prodigii modo, quoniam vini natu-
133 ra non gelascit; alias ad frigus stupet tantum. Mitiores plagae doliis condunt infodiuntque terrae tota aut ad portionem situs. Ita caelum prohibent, alibi vero inpositis tectis arcent, traduntque et haec praecepta: latus cellae vinariae aut certe fenestras obverti in aquilonem oportere vel utique in exortum aequinoctialem. Sterculina et arborum radices procul abesse omniaque odoris evitandi,
134 facillimo in vina transitu, ficos utique et caprificos; doliis etiam intervalla dari, ne inter sese vitia serpant contagione vini semper ocissima. Quin et figuras referre; ventriosa ac patula minus utilia. Picari oportere protinus a canis ortu, postea perfundi marina aqua aut salsa, dein cinere e sarmentis aspergi vel argilla, abstersa murra suffiri ipsasque saepius cellas. Inbecilla vina demissis in terram
135 doliis servanda, valida expositis. Numquam inplenda, et quod supersit passo aut defruto perunguendum admixto croco pistave iri cum sapa. Sic opercula doliorum medicanda addita mastiche aut pice Bruttia. Aperiri vetant nisi sereno die, vetant austro flante luna-
136 ve plena. Flos vini candidus probatur; rubens triste signum est, si

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

chiude in recipienti di legno rinforzati con cerchiature[1] e persino, nel pieno dell'inverno, lo si preserva dal gelo accendendo dei fuochi; fatto raro, ma talvolta osservato, i vasi schiantati hanno restituito masse compatte di liquido ghiacciato, come per una sorta di prodigio, in quanto il vino per natura non gela; di solito col fred-
133 do si intorbida soltanto. Nelle regioni piú temperate lo si racchiude in dogli che vengono messi sottoterra interamente ovvero parzialmente a seconda della geografia del luogo; con questo metodo lo si protegge dalle intemperie. Altrove lo si protegge costruendo, a riparo, delle tettoie[1] e si tramandano anche questi precetti: un lato della cantina o almeno le finestre bisogna che siano esposte all'aquilone ovvero, in ogni caso, verso il nord-est[2]. I letamai e le radici degli alberi devono essere distanti, come ogni cosa di cui bisogna evitare l'odore, poiché passa al vino con gran facilità;
134 i fichi soprattutto, coltivati e selvatici[3]. È bene anche distanziare i dogli, affinché le malattie non si diffondano dall'uno all'altro, essendo il contagio nel vino sempre molto rapido. Ha persino importanza la forma stessa dei dogli: quelli panciuti e di bocca larga sono i meno adatti. Occorre che siano impeciati subito dopo il sorgere della Canicola[1], poi lavati con acqua marina o comunque salata, quindi cosparsi di cenere di sarmenti o argilla e fatti asciugare profumandoli di mirra, come si fa piú volte con le cantine stesse. I vini leggeri devono essere conservati in dogli interrati,
135 quelli forti in dogli esposti all'aria. Essi non devono mai essere pieni fino all'orlo[1] e il bordo che rimane asciutto va trattato con passito o *defrutum* e con un impasto di zafferano, di iris in polvere e di sapa[2]. Allo stesso modo si tratteranno i coperchi dei dogli con aggiunta di mastice o di pece del Bruzio[3]. Non devono essere aperti che col tempo buono e, anche cosí, non quando soffia l'au-
136 stro o con la luna piena. Se bianco, il fiore di vino è considerato un buon segno, se rosso invece cattivo[1], a meno che non sia quel-

132. [1] La tecnica di conservare il vino nelle botti è gallica: esse erano talora, a detta di Strabone V 1.12, «piú grandi di una casa».

133. [1] Stessa informazione in Vitruvio I 4.2.
[2] Sull'esposizione a nord delle cantine (l'aquilone è infatti un vento settentrionale) cfr. Vitruvio VI 6.2.
[3] Sulla rapidità con cui il vino assorbe gli odori estranei cfr. Teofrasto, *De causis plantarum* II 18.4 e Columella XII 28.4.

134. [1] Secondo Columella XII 18.5 esse vanno impeciate 40 giorni prima della vendemmia.

135. [1] Questo accorgimento è raccomandato anche dai *Geoponica* VI 12.2.
[2] Una ricetta, con qualche variante di ingredienti, per profumare l'orlo delle botti, anche in Catone 107.
[3] Cfr. par. 127, nota 1.

136. [1] Cfr. *Geoponica* VII 15.5.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

non is vini colos sit, item vasa incalescentia operculave sudantia; quod celeriter florere coeperit odoremque trahere, non fore diutinum. Ipsa quoque defruta ac sapas, cum sit caelum sine luna, hoc est in sideris eius coitu, neque alio die coqui iubent, praeterea plumbeis vasis, non aereis, nucibusque iuglandibus additis; eas enim fumum excipere. Campaniae nobilissima exposita sub diu in cadis verberari sole, luna, imbre, ventis aptissimum videtur.

137 (28) Ac si quis diligentius reputet, in nulla parte operosior vita est – ceu non saluberrimum ad potus aquae liquorem natura dederit, quo cetera omnia animalia utuntur; at nos vinum bibere et iumenta cogimus – tantoque opere, tanto labore et inpendio praestat quod hominis mentem mutet ac furorem gignat, milibus scelerum ob id editis, tanta dulcedine, ut magna pars non aliud vitae
138 praemium intellegat! Quin immo, ut plus capiamus, sacco frangimus vires, et alia inritamenta excogitantur ac bibendi causa etiam venena concipiuntur, aliis cicutam praesumentibus, ut bibere mors
139 cogat, aliis pumicis farinam et quae referendo pudet docere. Cautissimos ex iis in balineis coqui videmus exanimesque efferri, iam vero alios lectum expectare non posse, immo vero nec tunicam, nudosque ibi protinus et anhelos ingentia vasa corripere, velut ad ostentationem virium, ac plena infundere, ut statim vomant rur-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

lo il colore del vino; cattivo segno sono anche i recipienti che si riscaldano o i coperchi che trasudano; quel vino che sia fiorito e abbia contratto odore con rapidità è destinato a non durare a lungo. Si raccomanda anche di cuocere i *defruta* e le sape quando il cielo è senza luna, cioè durante la congiunzione di questo astro con la terra, non in un altro giorno ed inoltre in vasi di piombo, non di rame[2], con l'aggiunta di noci, che assorbono infatti l'affumicatura. Le qualità di vino piú rinomate della Campania sono tenute, in orci, all'aperto ed è considerato per loro molto salutare essere esposte al sole, alla luna, alla pioggia ed ai venti.

137 (28) E a ben considerare, non c'è campo che costi all'uomo maggiore impegno – come se la natura non ci avesse fornito l'acqua, la piú salutare delle bevande, di cui si servono tutti gli altri esseri viventi; ma noi obblighiamo perfino certe bestie da soma a bere vino[1] – e per cosí grande fatica, attenzione e spesa si distingue questo prodotto destinato a far perdere all'uomo la ragione rendendolo furioso, causa di mille delitti, cosí allettante che tanta
138 gente non conosce alcun altro valore nella vita! Che anzi, per poterne bere di piú, ne diminuiamo la forza filtrandolo e si escogitano altri mezzi per stimolare la sete e per bere si ingeriscono addirittura veleni: alcuni prendono prima la cicuta, affinché siano costretti a bere per evitare la morte[1], altri poi polvere di pomice ed
139 altri prodotti che mi vergogno di far conoscere citandoli[2]. Noi vediamo i bevitori piú «avveduti» cuocersi nei bagni pubblici e venir trasportati via esanimi[1], altri, incapaci di attendere il momento di adagiarsi sul triclinio e anzi neppure la tunica, ma lí sul posto ancora nudi e ansanti, afferrare enormi vasi, come per ostentare la propria forza, e tracannarli fino in fondo, per poi vomitarli

[2] Gli stessi precetti in Columella XII 19.1, 19.3, 20.1.

137. [1] Cfr. Columella II 3.2 e VI 30.1 dove il vino, misto ad acqua, è consigliato come rimedio, rispettivamente, per i buoi surriscaldati dal lavoro dei campi e per i cavalli magri; l'uso di dare vino con acqua ai cavalli è testimoniato già in Omero, *Iliade* VIII 189, mentre Eliano, *Varia historia* II 40 e *De natura animalium* VIII 27 informa che il vino veniva somministrato anche agli animali selvatici per poterli catturare.

138. [1] Il vino era considerato un antidoto della cicuta (cfr. par. 58, nota 2 e XXIII.43).

[2] Secondo Teofrasto IX 17.3 la polvere di pomice (che Plinio ricorda anche in XXXVI.156, citando Teofrasto, come necessario corredo nelle gare di bevuta) contrastava l'ubriachezza grazie alla sua natura fredda che ritardava il riscaldamento prodotto dal vino ingerito; gli altri prodotti che aiutavano a bere vino in gran quantità (e che qui Plinio si rifiuta di nominare, per quanto in XXIII.96 suggerisca, nelle gare di bevuta, l'eleomeli) erano, tra gli altri, il cavolo crudo (cfr. *Geoponica* VII 31) e le mandorle amare (cfr. Plutarco, *Questioni conviviali* I 6.4).

139. [1] I pericoli provocati dall'eccessiva esposizione ai vapori dei bagni caldi sono ricordati anche da Giovenale 1.142-43 e Persio 3.38; Plinio intende ovviamente esecrare la pratica di indurre l'ipersudorazione per stimolare la sete (tecnica ricordata anche da Columella I *praef.* 16).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

susque hauriant, idque iterum tertiumque, tamquam ad perdenda vina geniti et tamquam effundi illa non possint nisi per corpus hu-
140 manum! Huc pertinent peregrinae exercitationes et volutatio in caeno ac pectorosa cervicis repandae ostentatio. Per omnia haec praedicatur sitis quaeri. Iam vero quae in bibendo certamina, quae vasa adulteriis caelata, tamquam per se parum doceat libidines temulentia. Ita vina ex libidine hauriuntur, atque etiam praemio invitatur ebrietas et, si dis placet, emitur. Alius, ut quantum biberit, tantum edit, pretium vinolentiae lege accipit, alius quantum alea
141 quaesierit, tantum bibit. Tunc avidi matronam oculi licentur, graves produnt maritum, tunc animi secreta proferuntur. Alii testamenta sua nuncupant, alii mortifera elocuntur rediturasque per iugulum voces non continent – quam multis ita interemptis! – volgoque veritas iam attributa vino est. Interea, ut optime cedat, so-
142 lem orientem non vident ac minus diu vivunt. Hinc pallor et genae pendulae, oculorum ulcera, tremulae manus effundentes plena vasa – quae sit poena praesens –, furiales somni et inquies nocturna

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

subito e bere di nuovo e fare ciò due e tre volte, come se fossero nati per far fuori il vino e come se esso non potesse essere versato
140 se non col tramite del corpo umano! A questo servono gli esercizi ginnici importati dall'estero e il rotolarsi nel fango[1], l'inarcare il torace per riversare indietro la nuca[2]; sono tutti espedienti, questi, – lo si dice apertamente – per stimolare la sete. Ed inoltre le sfide tra i bevitori, le coppe cesellate con disegni osceni, come se l'ubriachezza non insegnasse già di per sé a sufficienza la libidine. Cosí dunque bere vino è una conseguenza della licenziosità e l'ubriachezza è stimolata mettendo addirittura dei premi in palio e, gli dèi ci perdonino, la si compra. Alcuni, dopo aver mangiato tanto quanto hanno bevuto, ricevono, secondo la legge[3], il prezzo della loro ubriachezza, mentre altri fanno un numero di bevute
141 corrispondente al punteggio dei dadi. È allora che gli occhi vogliosi calcolano il prezzo di una matrona e quelli appesantiti del marito lo espongono al tradimento della moglie; è allora che si rivelano i segreti dell'animo. Alcuni fanno testamento in presenza di testimoni[1], altri pronunziano parole letali e non riescono a frenare frasi che poi dovranno rimangiarsi – quanta gente è finita in questo modo! – e già un proverbio ha attribuito al vino la verità[2]. Intanto, quand'anche tutto abbia il migliore degli esiti, chi beve non
142 vede il sorgere del sole e vive meno a lungo. Da qui il pallore e le guance cascanti, gli occhi iniettati[1], il tremito alle mani che fa versare i vasi colmi – in modo che la punizione sia immediata –, sonni pieni di incubi, l'inquietudine notturna e, ricompensa sublime

140. [1] Plinio allude qui ad una forma particolare di lotta, che avveniva nel fango per saggiare la capacità di presa rispetto ad una superficie viscida (cioè il corpo dell'avversario cosparso di argilla); questo tipo di lotta, come gli esercizi ginnici in generale, era importata dalla Grecia.

[2] È probabilmente una figura pantomimica che prevedeva di inarcare in fuori il torace, reclinando la nuca (cosí anche André, nel commento cit., p. 150): non è forse l'esercizio in sé che poteva provocare la sete – come invece pare suggerire Plinio ad intenderlo letteralmente – quanto il contesto conviviale, che invitava all'ubriachezza. Non può invece trattarsi della descrizione di un ubriaco, interpretazione contraddetta dal contesto, in cui si parla di «espedienti» per eccitare al bere (come appunto gli ammiccamenti osceni di certe danze licenziose, cfr. Luciano, *Sulla danza* 34), non dell'ubriachezza in sé.

[3] Cioè la famosa legge dei simposi greci (*è pîthi è ápithi*, «o bevi o vattene»), ricordata anche da Cicerone, *Tusculanae disputationes* V 118.

141. [1] In questo luogo Plinio stigmatizza, come pratica legale aberrante, il testamento nuncupativo, cioè la designazione orale degli eredi alla presenza di testimoni.

[2] La connessione proverbiale tra verità e vino compare per la prima volta in Alceo (fr. 66 Diehl) ed è piú volte ripresa dagli autori greci; la redazione latina del proverbio, *in vino veritas*, è traduzione del greco *en oíno alétheia*, «nel vino la verità» (cosí in Zenobio 4.5, testimonianza peraltro tarda, del II secolo d. C.).

142. [1] Il testo ha *ulcera oculorum* (letteralmente «ulcerazioni degli occhi») che sarebbe però un sintomo esagerato e comunque estraneo, a quanto consta, alle conseguenze dell'ubriachezza. È piú probabile che Plinio, nell'enfasi dell'esecrazione moralistica, abbia voluto qualificare delle semplici striature di sangue nell'occhio come vere e proprie ulcerazioni.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

praemiumque summum ebrietatis libido portentosa ac iucundum nefas. Postero die ex ore halitus cadi ac rerum omnium oblivio morsque memoriae. Rapere se ita vitam praedicant, cum priorem
143 diem cotidie perdant, illi vero et venientem. Tiberio Claudio principe ante hos annos XL institutum, ut ieiuni biberent potiusque vinum antecederet cibos, externis et hoc artibus ac medicorum pla-
144 citis novitate semper aliqua sese commendantium. Gloriam hac virtute Parthi quaerunt, famam apud Graecos Alcibiades meruit, apud nos cognomen etiam Novellius Torquatus Mediolanensis, ad proconsulatum usque praeturae honoribus gestis, tribus congiis – unde et cognomen illi fuit – epotis uno impetu, spectante miraculi gratia Tiberio principe, in senecta iam severo atque etiam
145 saevo alias. Et ipsi iuventa ad merum pronior fuerat, eaque commendatione credidere L. Pisonem urbis curae ab eo delectum, quod biduo duabusque noctibus perpotationem continuasset apud ipsum iam principem. Nec alio magis Drusus Caesar regenerasse patrem
146 Tiberium ferebatur. Torquato rara gloria, quando et haec ars suis legibus constat, non labasse sermone, non levatum vomitione nec alia corporis parte, dum biberet, matutinas obisse sine iniuria vigilias, plurimum hausisse uno potu, plurimum praeterea aliis mino-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

dell'ubriachezza, una libidine mostruosa e la gioia nel fare il male. Il giorno dopo l'alito sa di botte, ogni cosa è stata dimenticata e la memoria è come morta. Cosí facendo, essi sostengono di prendere in pugno la vita; ma, mentre ogni giorno perdono, come tut-
143 ti, il precedente, invero perdono in piú il successivo. Sotto il principato di Tiberio Claudio, 40 anni or sono, è invalsa l'usanza di bere a digiuno[1] e di far precedere, di preferenza, il vino alle vivande, procedura anche questa straniera e caldeggiata dai medici
144 che si distinguono sempre per qualche novità. Attraverso questa valentía nel bere i Parti ricercano la gloria, con essa Alcibiade si guadagnò rinomanza tra i Greci[1] e da essa, presso di noi, desunse addirittura il soprannome Novellio Torquato di Milano[2], che ricoprí tutte le cariche dalla pretura al proconsolato, per aver bevuto tre congi di vino – donde il soprannome – fino in fondo e d'un fiato, al cospetto dell'imperatore Tiberio che osservava meravigliato, lui che era diventato in vecchiaia ormai sobrio e, per altri ri-
145 spetti, anche crudele. Anch'egli era stato, da giovane, abbastanza incline al vino e si ritenne che Lucio Pisone[1] fosse stato da lui designato prefetto di Roma grazie al titolo di merito che si era guadagnato avendo bevuto, senza interruzione, per due giorni e due notti al cospetto dello stesso Tiberio, già divenuto imperatore. In questo si diceva che Druso Cesare[2] avesse preso dal padre piú che
146 in ogni altra cosa. A Torquato[1] si riconobbe il merito non comune, poiché anche l'arte del bere ha le sue regole, di non aver mai balbettato, di non essersi liberato vomitando o tramite un'altra parte del corpo, mentre beveva, di aver impeccabilmente svolto il servizio di ronda mattutina, di essere riuscito, con una sola sorsata, ad ingerire la massima quantità di liquido e di essere riuscito a

143. [1] Si tratta dell'imperatore Tiberio Claudio Nerone (14-37 d. C.) le cui intemperanze nel bere (per cui cfr. sotto, par. 145) furono oggetto di un soprannome allusivo (*Biberius Caldius Mero*, dove *Biberius* allude al *bibere*, «bere», *Caldius*, probabilmente, alla consuetudine di bere vino caldo, tipica dei Romani, e *Mero* al *merum*, «vino schietto»); l'abitudine di bere vino come aperitivo è stigmatizzata anche da Seneca, *Epistulae morales* 122.6 e dallo stesso Plinio XXIII.41.

144. [1] Alcibiade è il famoso uomo politico greco (ca. 450-404 a. C.) la cui propensione per il vino era celebre (cfr. Ateneo 534*b*).

[2] Torquato Novellio Attico di Milano fu proconsole nella Gallia Narbonese, dove morí a *Forum Iulii* quarantaquattrenne, all'epoca di Tiberio, di cui era anche grande amico. Il soprannome che gli venne dato fu, come Plinio lascia chiaramente intuire, *Tricongius* poiché riuscí a bere d'un fiato tre congi di vino (circa 10 litri!)

145. [1] Lucio Calpurnio Pisone Frugi, console nel 15 a. C., governatore della Tracia sotto Augusto e prefetto di Roma sotto Tiberio; l'aneddoto che lo riguarda è riferito anche da Svetonio, *Tiberius* 42.3.

[2] Druso Giulio Cesare, figlio di Tiberio e della prima moglie Vipsania Agrippina; sulla sua vita dissoluta e la propensione alla tavola cfr. Svetonio, *Tiberius* 52.1 e 62.1.

146. [1] Cfr. par. 144, nota 2.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ribus addidisse, optima fide non respirasse in hauriendo neque expuisse nihilque ad elidendum in pavimentis sonum ex vino reliquis-
147 se, diligenti scito legum contra bibendi fallacias. Tergilla Ciceronem M. F. binos congios simul haurire solitum ipsi obicit Marcoque Agrippae a temulento scyphum inpactum. Etenim haec sunt ebrietatis opera, sed nimirum hanc gloriam auferre Cicero voluit
148 interfectori patris sui M. Antonio. Is enim ante eum avidissime adprehenderat hanc palmam edito etiam volumine de sua ebrietate, quo patrocinari sibi ausus adprobavit plane, ut equidem arbitror, quanta mala per temulentiam terrarum orbi intulisset. Exiguo tempore ante proelium Actiacum id volumen evomuit, quo facile intellegatur ebrius iam sanguine civium et tanto magis eum sitiens. Namque et haec necessitas vitium comitatur, ut bibendi consuetudo augeat aviditatem, scitumque est Scytharum legati, quanto plus biberint, tanto magis sitire Parthos.

149 (29) Est et occidentis populis sua ebrietas fruge madida, pluribus modis per Gallias Hispaniasque, nominibus aliis, sed ratione eadem. Hispaniae iam et vetustatem ferre ea genera docuerunt. Aegyptus quoque e fruge sibi potus similes excogitavit, nullaque

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

bercene sopra, a piccole sorsate, un'altra grandissima quantità e che molto lealmente mai avesse preso respiro, né sputato bevendo e che non avesse mai lasciato in fondo alla coppa una quantità di vino sufficiente a produrre rumore sul pavimento[2], in ossequio ri-
147 goroso alle regole contro i bari nelle gare di bevuta. Tergilla rimprovera a Cicerone, figlio di Marco[1], la sua abitudine di bere, d'un fiato, due congi di vino alla volta e il fatto di avere scagliato, da ubriaco, una coppa contro Marco Agrippa[2]. Questi sono dunque i risultati dell'ubriachezza, ma Cicerone senza dubbio volle strappare questo titolo d'onore a Marco Antonio, uccisore di suo padre[3].
148 Egli infatti, fino ad allora, aveva sempre gelosamente custodito la palma del suo primato, dopo avere per di piú pubblicato un libro sulla propria ubriachezza[1], nel quale, osando difendersi, ha messo in netta evidenza, secondo me, la gravità dei mali che la sua ubriachezza aveva apportato al mondo intero. Poco tempo prima della battaglia di Azio sputò fuori questo libro[2], dal quale si può facilmente dedurre che, ebbro ormai del sangue dei concittadini, ne era tanto di piú assetato. Infatti questa è la conseguenza necessaria di un simile vizio, che cioè l'abitudine a bere ne accresce la voglia ed è nota la battuta di un ambasciatore scita secondo cui i Parti quanto piú hanno bevuto, tanto piú hanno sete.

149 (29) Anche i popoli dell'Occidente conoscono una loro ubriachezza, grazie alla macerazione dei cereali, da cui in Gallia e in Spagna si ottengono molti tipi di bevande con nomi diversi, ma con la stessa tecnica[1]. La Spagna ci ha insegnato che questi tipi di bevanda possono sopportare anche l'invecchiamento. Anche l'Egitto si è inventato simili bevande, ricavandole dai cereali e dap-

[2] Probabile allusione al gioco del cottabo, che consisteva nel lanciare il vino rimasto nella coppa verso un piatto metallico, in modo da farlo risuonare.

147. [1] Tergilla è il nome di uno scrittore romano, non altrimenti conosciuto, ricordato da Plinio in questo luogo e nell'indice dei libri XIV e XV; Cicerone, il figlio di Marco Tullio, fu console nel 30 a. C. ed è spesso ricordato dagli scrittori, in contrapposizione al celebre padre, per la sua frequente ubriachezza.

[2] Cioè Marco Vipsanio Agrippa, genero di Augusto, morto nel 12 a. C.

[3] Marco Antonio, la cui propensione al vino era celebre (cfr. Seneca, *Epistulae morales* 83.25), era stato antagonista di Cicerone, che lo aveva attaccato nelle *Filippiche*, firmando in pratica la propria condanna a morte, che avvenne per mano dei soldati di Antonio nel 43 a. C.

148. [1] Questo trattato di Antonio *Sulla propria ubriachezza* è perduto; alcuni suoi discorsi e lettere sono invece documentati dalle lettere *Ad familiares* di Cicerone.

[2] Cioè poco prima del 31 a. C. Per designare l'edizione di questo libro Plinio usa un termine molto icastico (*evomuit*, letteralmente «vomitò fuori») che, con forte disprezzo moralistico, potrebbe alludere alla famosa scena di vomito in pubblico alla quale Antonio si abbandonò dopo aver molto bevuto, e che è descritta da Cicerone, *Philippicae* 2.63.

149. [1] La piú famosa di queste bevande alcoliche ricavate da cereali era e rimane la birra, inventata dai Greci nel 700 a. C. circa (la chiamarono *zýthos*), detta in Gallia *cervesia*.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

in parte mundi cessat ebrietas, meros quippe hauriunt tales sucos nec diluendo ut vina mitigant. At Hercules illic tellus fruges parere videbatur. Heu mira vitiorum sollertia! Inventum est quem ad modum aquae quoque inebriarent.

150 Duo sunt liquores humanis corporibus gratissimi, intus vini, foris olei, arborum e genere ambo praecipui, sed olei necessarius; nec segniter in eo vita elaboravit. Quanto tamen in potu ingeniosior fuerit, apparebit ad bibendum generibus centum octoginta quinque, si species vero aestimentur, paene duplici numero excogitatis tantoque paucioribus olei, de quo sequenti volumine dicemus.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

pertutto nel mondo l'ubriachezza è presente: anzi tutte queste bevande si ingeriscono pure, né le si temperano come si fa col vino. Ma, per Ercole, sembrava che lí il prodotto della terra fossero i cereali. Oh, zelo meraviglioso del vizio! Si è escogitato il mezzo di rendere persino l'acqua capace di ubriacare.

150 Due sono i liquidi maggiormente graditi al corpo umano: per l'uso interno il vino, per quello esterno l'olio[1], entrambi prodotti importantissimi degli alberi; ma l'olio è necessario, né l'uomo ha lesinato per lui l'impegno. Quanto tuttavia egli sia stato piú ingegnoso per il bere, si evincerà dal fatto che ha creato centottantacinque qualità diverse di vino, che diventano quasi il doppio, tenendo conto delle varietà, mentre in numero molto piú scarso sono le qualità d'olio, di cui parleremo nel libro seguente.

150. [1] La stessa contrapposizione tra vino ed olio, ma in forma di aneddoto, è ripresa in XXII.114.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

# LIBRO QUINDICESIMO

## *L'olivo e gli alberi da frutto*

(Traduzione e note di Andrea Aragosti)

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

La classificazione generale, preposta da Plinio all'indice di questo libro, prevede la trattazione di un argomento, gli alberi da frutto, che viene affrontato, in senso stretto, solo a partire dal paragrafo 35. Quanto precede è occupato da una descrizione, assai estesa, dell'olivo e dell'olio che, come liquido complementare al vino, era stato introdotto nel paragrafo conclusivo del libro XIV. La presenza di questa sorta di *excursus* in appendice alla trattazione precedente ha una sua giustificazione all'interno dei capitoli dedicati agli alberi da frutto, in forza della sostanziale pertinenza, tra essi, dell'olivo come produttore di un frutto baccaceo (l'oliva). L'importanza della materia richiedeva una trattazione piú approfondita rispetto a quella dedicata agli alberi fruttiferi e da questo presupposto deriva l'apparente sproporzione nella struttura del libro; d'altra parte il legame col vino, già instaurato, richiedeva che la trattazione dell'olio fosse prioritaria, anche a costo di ingenerare, rispetto al piano stabilito, un'incongruenza che non è dovuta alla debolezza sistematica del programma, ma all'esigenza di rispettare una rete complessa di collegamenti tematici.

Dopo alcuni ragguagli sul procedimento di estrazione dell'olio e una classificazione delle sue qualità italiane (1-7), si passa alla descrizione dell'oliva in sé, con l'analisi dei suoi componenti: polpa, olio, nocciolo, *amurca* (nel testo sempre tradotto con «morchia»; ma cfr. par. 9, nota 1), la cui trattazione piú approfondita sarà affrontata, con scarsa coerenza sistematica, al paragrafo 33.

Forniti alcuni consigli sulla conservazione delle olive non adatte a produrre olio, si ritorna al problema della sua estrazione con un appello programmatico all'autorità di Catone (13-23).

Col paragrafo 24, quindi, inizia la trattazione degli olii artificiali, tra i quali Plinio comprende dapprima, con qualche ambiguità sistematica, anche quelli detti «artificiali» solo perché estratti da piante diverse dall'olivo coltivato (24-32).

La seconda parte del libro prende avvio col paragrafo 35 a partire dal quale sono trattati i *poma* (fino al paragrafo 46), i *mala* (47-56), nonché i procedimenti di conservazione dei frutti finora nominati, ivi compresa l'uva, con opportuno collegamento al libro XIV (58-66). Quindi Plinio si riallaccia all'argomento principale con una lunga descrizione delle qualità dei fichi e della caprificazione, corredando la materia trattata con aneddoti storici e di carattere religioso, per passare poi all'esame delle varie specie di *nuces* (68-95). Vengono infine analizzati i frutti a polpa, nonché descritte le caratteristiche di sapore e odore proprie dei succhi, per concludere con una descrizione del mirto e dell'alloro (96-138).

La familiarità con la materia trattata, che prevede la descrizione di alberi

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

autoctoni o comunque italianizzati, è tale da lasciare a Plinio un piú esteso margine all'esperienza personale, se non proprio autoptica, nell'affrontare la materia. Ciò, ovviamente, non esclude che l'uso di fonti romane sia comunque di importanza primaria: l'appello all'*auctoritas* di Catone, con citazioni spesso letterali dal *De agricultura*, è ad esempio costante soprattutto nella sezione riguardante l'olio. A questo fondamentale punto di riferimento si affianca però il ricorso, quasi obbligato, alle altre fonti tecniche romane: in primo luogo Varrone e Columella, ma anche Fenestella, nonché Papirio Fabiano e Pompeo Leneo. L'uso di queste fonti è assai discontinuo e tale comunque da livellare autori presumibilmente diversi per importanza ed attendibilità. Ma anche quando Plinio si confronta con le fonti maggiori, le sbavature sono molte e talora clamorose, come la citazione decontestualizzata di Catone, *De agricultura* 144.1, al paragrafo 11, che comporta un totale, inammissibile fraintendimento del passo citato.

Analogo il criterio con cui Plinio utilizza le fonti straniere, cui egli si affida per quanto concerne gli alberi esotici: essenziale, a questo riguardo, Teofrasto, citato talora quasi letteralmente, talora invece viziato da contaminazioni. Del resto, anche nel caso degli autori stranieri, l'atteggiamento di Plinio oscilla tra imprecisioni ed incongruenze, talora gravi. Sorprende, ad esempio, come nota anche André (*Introduction* a *Pline l'Ancien, Histoire Naturelle – Livre XV*, Paris 1960, p. 10), l'omissione di una fonte come Erodoto II 94 nel paragrafo pliniano relativo alla preparazione dell'olio di ricino, che pure lo storico greco descrive diffusamente. Ma forse è anche piú rilevante che al paragrafo 138 Plinio cada nel difetto opposto, citando una fonte come lo Pseudo-Democrito che forse egli conosceva solo per via indiretta da quanto di lui era confluito in Celso e in Dioscoride: si veda al riguardo il paragrafo 45, dove l'informazione sul veleno della *persea* risale probabilmente allo Pseudo-Democrito per il tramite di Dioscoride I 129.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

1 (1) Oleam Theophrastus e celeberrimis Graecorum auctoribus urbis Romae anno circiter CCCCXL negavit nisi intra $\overline{\text{XXXX}}$ passuum ab mari nasci, Fenestella vero omnino non fuisse in Italia Hispaniaque aut Africa Tarquinio Prisco regnante, ab annis populi Romani CLXXIII, quae nunc pervenit trans Alpis quoque et in Gallias
2 Hispaniasque medias. Urbis quidem anno DV Appio Claudio Caeci nepote L. Iunio cos. olei librae duodenae denis assibus veniere, et mox anno DCLXXX M. Seius L. F. aedilis curulis olei denas libras
3 singulis assibus praestitit populo Romano per totum annum. Minus ea miretur qui sciat post annos XXII Cn. Pompeio III cos. oleum provinciis Italiam misisse. Hesiodus quoque, in primis culturam agrorum docendam arbitratus vitam, negavit oleae satorem fructum ex ea percepisse quemquam: tam tarda tunc res erat. At nunc etiam in plantariis ferunt, translatarumque altero anno decerpun-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

1 (1) Teofrasto, uno dei piú noti scrittori greci, affermava, all'incirca nel 440 dalla fondazione di Roma [314 a. C.], che l'olivo non può crescere a piú di 40 miglia dal mare[1], mentre per Fenestella[2] esso era del tutto sconosciuto in Italia, Spagna ed Africa durante il regno di Tarquinio Prisco, nell'anno 173 di Roma [581 a. C.]; ora questo albero, traversate perfino le Alpi, ha raggiunto anche il
2 centro della Gallia e della Spagna. Comunque sia, nell'anno 505 di Roma [249 a. C.], sotto il consolato di Appio Claudio, nipote del Cieco, e di Lucio Giunio[1], furono vendute dodici libbre di olio a dieci assi e, successivamente, nell'anno 680 [74 a. C.], l'edile curule Marco Seio, figlio di Lucio, assicurò al popolo di Roma, per
3 tutto l'anno, dieci libbre di olio ad un asse[2]. Di questo si sorprenderà meno chi sappia che 22 anni dopo, sotto il terzo consolato di Gneo Pompeo[1], l'Italia esportò olio nelle province. Anche Esiodo, che riteneva l'agricoltura il primo degli insegnamenti da impartire all'uomo, ha escluso che qualcuno, dopo aver piantato un olivo, ne avesse raccolto il frutto[2]: cosí tardiva era allora la produzione. Ma al giorno d'oggi gli olivi producono anche nei vivai e, se trapiantati, se ne raccolgono le olive l'anno successivo. (2) Fa-

1. [1] La notizia fornita da Plinio è inesatta, in quanto Teofrasto (VI 2.4) sostiene in realtà che l'olivo non cresce a piú di 300 stadi (circa 53 chilometri) dal mare; la determinazione cronologica del 314 a. C. si riferisce alla composizione dell'*Historia plantarum* (cfr. III.58, nota 2) e coincide con quella di XIII.101, XVI.104 e XIX.32.

[2] Fenestella è lo storico del periodo augusteo, autore di *Annales* in almeno 23 libri, che partivano dalla storia piú antica di Roma.

2. [1] Nel 249 a. C. i Fasti capitolini segnalano come consoli Publio Claudio Pulcro (figlio di Appio Claudio Cieco e nipote di Gaio Claudio Irregillense) e Lucio Giunio Pullo. L'informazione che Plinio fornisce sul presunto Appio Claudio è quindi inesatta.

[2] Un Marco Seio è citato anche in X.52, ma non è il personaggio qui nominato; il basso prezzo che quest'ultimo stabilí per l'olio è confermato da Cicerone, *De officiis* II 17.58, ed è un provvedimento che rispecchia il campo di competenza di un edile curule, magistrato preposto, tra l'altro, al controllo dei prezzi per le derrate alimentari.

3. [1] Il terzo consolato di Gneo Pompeo, collega di Metello Scipione, avvenne nel 52 a. C.

[2] L'affermazione di Esiodo, cui Plinio allude, non si trova nell'opera a noi nota del poeta greco, per quanto la lenta produzione dell'olivo, che Plinio subito esplicitamente riconosce, sia un fatto ben noto alla letteratura georgica (cfr. per es. Virgilio, *Georgica* II 3).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tur bacae. (2) Fabianus negat provenire in frigidissimis oleam neque in calidissimis.

4 Genera earum tria dixit Vergilius, orchites et radios et posias, nec desiderare rastros aut falces ullamve curam. Sine dubio et in iis solum maxime caelumque refert, verum tamen et tondentur, cum
5 et vites, atque etiam interradi gaudent. Consequens earum vindemia est arsque vel maior olei musta temperandi. Ex eadem quippe oliva differunt suci. Primum omnium cruda dat atque nondum inchoatae maturitatis; hoc sapore praestantissimum; quin et ex eo prima unda preli lautissima ac deinde per deminutiones, sive in sportis prematur sive, ut nuper inventum est, exilibus regulis pede
6 incluso. Quanto maturior baca, tanto pinguior sucus minusque gratus. Optima autem aetas ad decerpendum inter copiam bonitatemque incipiente baca nigrescere, cum vocant druppas, Graeci vero drypetidas. Cetero distat tum, maturitas illa in torcularibus fiat an ramis, rigua fuerit arbor an suo tantum baca suco nihilque aliud quam rores caeli biberit.

7 (3) Vetustas oleo taedium adfert, non item ut vino, plurimumque aetatis annuo est, provida, si libeat intellegere, natura, quippe temulentiae nascentibus vinis uti necesse non est, quin immo in-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

biano[3] sostiene che l'olivo non cresce né in regioni molto fredde né in quelle molto calde.

4 Virgilio ne ha citato tre specie, l'orchite, il radio e la posia, sostenendo che l'olivo non richiede la vanga o la falce né trattamenti di sorta[1]. Senza dubbio anche per questo albero ha importanza determinante il tipo di suolo e il regime climatico, ma nondimeno viene anche potato, nello stesso periodo della vite, e sfrondato,
5 con suo giovamento. Subito dopo viene il momento della raccolta e l'arte ancor piú difficile di ricavare l'olio nuovo[1]. In effetti da una stessa oliva si ricavano succhi diversi, il primo dei quali è fornito dall'oliva verde quando ancora non è iniziato il processo di maturazione: questo è il piú gradevole di sapore; ed ancora, di questo olio, la prima spremitura è la piú fine, per diminuire poi di qualità, sia che la pressatura avvenga nei canestri ovvero, con metodo di recente invenzione, racchiudendo la massa di olive tra
6 sottili assicelle[2]. Quanto piú l'oliva è matura, tanto piú denso è il succo e meno piacevole al gusto. Ma il periodo migliore per la raccolta, al fine di conciliare quantità e qualità, è quando l'oliva comincia a scurire, momento in cui prende il nome di druppa, in greco *drypetis*[1]. Del resto, quando arriva questo momento, c'è differenza a seconda che la maturazione suddetta avvenga nei frantoi ovvero sui rami, che l'albero sia stato irrigato oppure che l'oliva contenga soltanto il proprio succo e non abbia assorbito altro liquido che la rugiada del cielo.

7 (3) L'invecchiamento guasta all'olio il sapore, a differenza di quanto accade per il vino, e al massimo può arrivare ad un anno: a volerla bene intendere, la natura è stata in questo previdente in quanto il consumo immediato del vino, nato per ubriacare, non risponde ad un'esigenza pratica, ed anzi quella punta di svaporatura

[3] Papirio Fabiano fu un dotto letterato e filosofo del periodo augusteo: si occupò di questioni scientifiche nei *Libri causarum naturalium* e nel *De animalibus*, entrambi perduti.

4. [1] Le tre specie di oliva sono citate in *Georgica* II 86, mentre l'informazione sulla coltura dell'olivo è data in II 420-22. L'*orchites*, denominazione che compare con varianti nei diversi autori che la nominano, è da Festo (p. 180 Müller) ricondotta alla somiglianza, per dimensione e forma, col testicolo; il *radius* (letteralmente «bastoncino») allude invece, secondo Servio, *Ad Georgica* II 86, alla sua forma allungata; sconosciuta invece l'origine del nome *posia*.

5. [1] Letteralmente, «il mosto d'olio» e quindi, attraverso il significato di *mustum* come «vino nuovo», «l'olio nuovo».
[2] Questo metodo è citato anche da Columella XII 52.10 e 54.2.

6. [1] L'informazione sul momento della raccolta delle olive è, tra gli altri, in Columella XI 2.83. Per il termine *druppa* si veda lo stesso Plinio XII.130, in cui è detto che cosí si chiama l'oliva prima che sia matura per essere mangiata. Il nome, come suggerisce lo stesso Plinio, deriva dal greco: la forma cui bisogna risalire non è però *drypetés*, latinizzato *drypetis*, «prossimo a cadere dall'albero», come vorrebbe Plinio, bensí *drypepés*, «maturato sull'albero», rispetto a cui *druppa* è forma derivata dall'accusativo singolare *drýp(e)pa*.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

vitat ad servandum blanda inveterati caries: oleo noluit parci fe-
8 citque ea necessitate promiscuum et vulgo. Principatum in hoc quoque bono obtinuit Italia e toto orbe, maxime agro Venafrano eiusque parte quae Licinianum fundit oleum, unde et Liciniae gloria praecipua olivae. Unguenta hanc palmam dedere accommodato ipsis odore, dedit et palatum delicatiore sententia. De cetero bacas Liciniae nulla avis adpetit. Relicum certamen inter Histriae terram et Baeticae par est. Cetero fere vicina bonitas provinciis excepto Africae frugifero solo: Cereri id totum natura concessit, oleum ac vinum non invidit tantum satisque gloriae in messibus fecit. Reliqua erroris plena, quem in nulla parte vitae numerosiorem esse docebimus.

9 Oliva constat nucleo, oleo, carne, amurca. Sanies haec est eius amara; fit ex aquis, ideo siccitatibus minima, riguis copiosa. Suus quidem olivae sucus oleum est, idque praecipue ex inmaturis intellegitur, sicut in omphacio docuimus. Augetur oleum ab arcturi exortu in a. d. XVI kal. Oct., postea nuclei increscunt et caro. Tum si etiam copiosi imbres accessere, vitiatur oleum in amurcam. Huius color olivam cogit nigrescere, ideoque incipiente nigritia minimum amurcae, ante eam nihil est.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

che il vino assume invecchiando invita a conservarlo; ella non ha voluto che si facesse risparmio di olio e ne ha diffuso, di conse-
8 guenza, l'impiego anche tra la gente comune. Anche rispetto a questa risorsa il primato in tutto il mondo l'ha ottenuto l'Italia, grazie soprattutto al territorio di Venafro e a quella sua zona da cui si ricava l'olio liciniano, per cui è diventata di gran pregio anche l'oliva licinia[1]. A conferirgli questa preminenza sono stati i profumi, con i quali il suo odore lega bene[2], nonché il giudizio piú raffinato del palato. Del resto nessun uccello becca le olive licinie. Il posto successivo di questa gara è ripartito a pari merito tra l'Istria e la Betica[3]. Per il resto le province piú o meno si equivalgono per la qualità del prodotto, se si eccettua il suolo dell'Africa, produttore di messi: la natura l'ha accordato tutto intero a Cerere; quanto al vino e all'olio, si limitò a non negarglieli e gli procurò gloria a sufficienza coi cereali. Tutto quanto si afferma al di fuori di questo è pieno di errori: io mostrerò che in nessun altro ambito essi sono piú numerosi.

9 L'oliva si compone di nocciolo, di olio, di polpa, di morchia[1]. È questo un succo amaro dell'oliva; si sviluppa dall'acqua e quindi è molto scarso in caso di siccità, abbondante in caso di umidità. Ma il succo peculiare dell'oliva è l'olio, che si può osservare soprattutto nei frutti verdi, come abbiamo indicato parlando dell'agresto[2]. L'olio si sviluppa a partire dal sorgere di Arturo fino al 16 settembre[3], dopodiché crescono il nocciolo e la polpa. È questo il momento in cui, se sopravvengono anche piogge abbondanti, l'olio si altera in morchia. Il colore di questa fa annerire l'oliva per cui, quando l'annerimento è all'inizio, la quantità di morchia è minima, mentre prima di questo processo è assente.

8. [1] Venafro è il nome dell'antica città sannita, il cui olio era famoso e apprezzato nell'antichità. Anche l'olio liciniano e l'oliva licinia sono spesso ricordati dalla letteratura agricola (Catone 6.2; Varrone, *Res rusticae* I 24.2; Columella V 8.3). Il nome, che Isidoro, *Origines* XVII 7.65, riporta falsamente al greco *lychnis*, «lume», in allusione all'impiego di quest'olio nell'illuminazione, deriva invece probabilmente dall'antroponimo Licinio.

[2] Che l'olio di Venafro fosse utilizzato per confezionare profumo, attesta Marziale XIII 101.

[3] L'olio istriano è celebrato nell'antichità (cfr. Marziale XII 63.2), come del resto quello della Betica, provincia della Spagna meridionale, corrispondente all'odierna Andalusia: cfr. Columella V 8.5 e lo stesso Plinio XVII.31 e 93.

9. [1] Col termine *amurca* Plinio non allude, in questo caso, alla morchia dell'olio, residuato della sua chiarificazione, designata in latino con lo stesso termine. Ciò è comprovato dal contesto immediatamente successivo, che parla dell'*amurca* come di un succo acquoso peculiare dell'oliva, e da un passo di Varrone, *Res rusticae* I 64, in cui l'*amurca* è ugualmente definita un *humor aquatilis*.

[2] In latino *omphacium* indica genericamente il succo di uva o di oliva non matura. Il passo cui Plinio fa riferimento è XII.130.

[3] Arturo, stella della costellazione di Boote, sorge all'inizio di settembre ma, secondo Plinio XVII.310 e Columella XI 2.63, diventa visibile il 12. Per quanto riguarda la notizia sullo sviluppo dell'olio a partire da Arturo, cfr. anche Teofrasto, *De causis plantarum* I 19.3.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

10 Error hominum falsus existimantium maturitatis initium quod est vitii proximum, deinde quod oleum crescere olivae carne arbitrantur, cum sucus omnis in corpus abeat lignumque intus grandescat. Ergo tum maxime rigantur; quod ubi cura multisve imbribus accidit, oleum absumitur nisi consecuta serenitate quae corpus extenuet. Omnino enim, ut Theophrasto placet, et olei causa calor
11 est, quare in torcularibus etiam ac cellis multo igni quaeritur. Tertia est culpa in parsimonia, quoniam propter inpendium decerpendi expectatur ut decidant olivae. Qui medium temperamentum in hoc servant, perticis decutiunt cum iniuria arborum sequentisque anni damno. Quippe olivantibus lex antiquissima fuit: oleam ne
12 stringito neve verberato. Qui cautissime agunt, harundine levi ictu nec adversos percutiunt ramos. Sic quoque alternare fructus cogitur decussis germinibus, nec minus si expectetur ut cadat; haerendo enim ultra suum tempus absumunt venientibus alimentum et detinent locum. Argumentum est quod nisi ante favonium collectae novas vires resumunt et difficilius cadunt.

13 (4) Primae ergo ab autumno colliguntur vitio operae, non naturae, posia cui plurimum carnis, mox orchites cui olei, post radius. Has enim ocissime occupatas, quia sunt tenerrimae, amurca cogit decidere. Differuntur vero etiam in Martium mensem callosae, con-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

10 Si sbaglia a ritenere inizio di una maturazione ciò che è assai vicino ad un'alterazione, come anche a credere che l'olio aumenti con l'aumentare della polpa dell'oliva, poiché tutto il succo scompare trasformandosi in polpa, mentre all'interno il nocciolo prende sempre piú corpo. È dunque a questo punto, soprattutto, che gli olivi vengono irrigati. Quando ciò avviene per intervento dell'uomo ovvero grazie all'abbondanza di piogge, l'olio si assorbe, a meno che l'instaurarsi del bel tempo non faccia diminuire la massa della polpa. Infatti, come vuole Teofrasto, anche l'olio è prodotto dal calore [1], motivo per cui anche nei frantoi e nelle cantine
11 esso si ottiene con l'uso di molto fuoco [2]. Un terzo sbaglio consiste nel risparmiare, poiché, per evitare le spese che la raccolta comporta, si attende che le olive cadano. Coloro che, al proposito, adottano un criterio mediano, le scuotono con lunghi bastoni, danneggiando l'albero e rovinando la produzione dell'anno successivo. Esisteva infatti una regola antichissima per i raccoglitori di
12 olive: «Non strappare l'olivo e non percuoterlo» [1]. Coloro che procedono con la massima cautela, battono i rami con delicatezza, e non frontalmente, con una canna. Ma anche in questo modo si costringe l'albero, abbattendone le gemme, a produrre ad anni alterni, cosí come se si attende la caduta delle olive; esse, stando sull'albero oltre il tempo necessario, assorbono il nutrimento di quelle che devono nascere e ne occupano il posto. Lo prova il fatto che, se non raccolte prima dell'arrivo del favonio [1], riacquistano nuovo vigore e piú difficilmente cadono.

13 (4) Le prime dunque ad essere raccolte a partire dall'autunno, per difetto di coltivazione e non della natura, sono la posia, la piú ricca di polpa, poi l'orchite, la piú fornita d'olio, infine il radio. Infatti, poiché sono assai tenere, la morchia le riempie rapidamente provocandone la caduta. Si differisce invece anche fino al mese

10. [1] Cfr. Teofrasto, *De causis plantarum* I 19.4.
[2] Cfr. Catone 65.2; Columella invece sconsiglia l'uso del fuoco nei frantoi, perché altera il sapore dell'olio, proponendo in sostituzione di scegliere luoghi esposti a mezzogiorno.

11. [1] La presunta regola cui Plinio si riferisce è in realtà un consiglio che Catone 144.1 dà ai raccoglitori di olive, mettendoli in guardia da iniziative di raccolta non controllate dai sorveglianti: *oleam ne stringito neve verberato iniussu domini aut custodis; si adversus ea quis fecerit, quod ipse die legerit pro eo nemo solvet neque debebitur* («non cogliere né battere le olive senza l'ordine del padrone o del sorvegliante; se qualcuno si sarà comportato al contrario di queste prescrizioni, quanto egli stesso ha raccolto in quel giorno nessuno glielo pagherà né gli sarà dovuto»). Da ciò è chiaro che Plinio ha decurtato arbitrariamente il testo di Catone, piegando in piú l'espressione *oleam ne stringito*, che in Plinio per ovvie ragioni di contesto significa solo «non strappare l'olivo», ad un senso che in Catone non ha.

12. [1] Detto anche zefiro, è un vento mite di ponente; la data a partire dalla quale esso comincerebbe a soffiare è posta arbitrariamente dagli scrittori tra febbraio e marzo (l'8 febbraio secondo quanto Plinio dice nel paragrafo successivo).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tra umorem pugnaces ob idque minimae, Licinia, Cominia, Contia, Sergia, quam Sabini regiam vocant, non ante favonii adflatum ni-
14 grescentes, hoc est a. d. VI id. Feb. Tunc arbitrantur eas maturescere, et quoniam probatissimum ex iis fiat oleum, accedere etiam ratio pravitati videtur feruntque frigore austeritatem fieri, sicut copiam maturitate, cum sit illa bonitas non temporis, sed generis tarde putrescentium in amurcam. Similis error collectam servandi in tabulatis nec prius quam sudet premendi, cum omni mora oleum decrescat, amurca augeatur. Itaque vulgo non amplius senas libras singulis modiis exprimi dicunt. Amurcae mensuram nemo agit, quanto ea copiosior reperiatur in eodem genere diebus adiectis.
15 Omnino invictus error et publicus tumore olivae crescere oleum existimandi, cum praesertim nec magnitudine copiam olei constare indicio sint quae regiae vocantur, ab aliis maiorinae, ab aliis babbiae, grandissimae alioqui, minimo suco. Et in Aegypto carnosissimis olei exiguum, Decapoli vero Syriae perquam parvae, nec cappa-
16 ri maiores, carne tamen commendantur. Quam ob causam Italicis transmarinae praeferuntur in cibis, cum oleo vincantur, et in ipsa Italia ceteris Picenae et Sidicinae. Sale illae privatim condiuntur et ut reliquae amurca sapave, nec non aliquae oleo suo et sine arcessi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

di marzo la raccolta delle specie a buccia dura, resistenti all'umidità e pertanto minuscole, cioè la licinia, la cominia, la contia, la sergia[1], che i Sabini chiamano regia, le quali non anneriscono prima
14 che cominci a soffiare il favonio, cioè prima dell'8 febbraio. A partire da allora si ritiene che il processo di maturazione sia in atto e, poiché da esse si ricava un olio pregiatissimo, anche il buon senso sembra legittimare una pratica distorta e si dice che, come l'asprezza dell'olio dipende dal freddo, cosí la sua quantità dal grado di maturazione delle olive: mentre invece la buona qualità dell'olio dipenderebbe non dal momento della raccolta, ma dal tipo di olive usate, che tendono ad alterarsi in morchia con lentezza. Un errore simile si commette quando, dopo la raccolta, le si conserva su tavolati e non le si pressa prima che trasudino, perché ad ogni indugio l'olio diminuisce, la morchia aumenta. Perciò si dice comunemente che da ogni moggio di olive non si ricavano piú di sei libbre d'olio. Nessuno misura la quantità di morchia, per accertare in quale proporzione la si trovi aumentata, in una stessa specie,
15 ogni giorno che passa. È errore diffuso e assolutamente incorreggibile quello di credere che l'olio aumenti con il volume dell'oliva; invece il fatto che l'abbondanza d'olio non dipenda dalla grossezza dell'oliva è provato dalle cosiddette olive regie, chiamate da alcuni maggiorine, da altri *babbiae*[1], peraltro molto voluminose, ma poverissime di succo. Anche in Egitto olive molto polpose sono povere d'olio[2], mentre nella Decapoli di Siria[3] olive piú che minuscole, non piú grandi di un cappero, hanno tuttavia una polpa pre-
16 giata. Per questo motivo le olive d'oltremare si preferiscono, per la tavola, alle italiane, anche se sono a queste inferiori per l'olio e, all'interno della stessa Italia, le olive picene e quelle dei Sidicini sono preferite a tutte le altre[1]. Le si tratta particolarmente col sale e, come le altre, con la morchia o la sapa, e alcune di esse col lo-

13. [1] La *Cominia* è citata come *Colminiana* in Catone 6.1 e come *Culminia* da Columella V 8.3; della *Contia* invece non si sa niente; la *Sergia* è ricordata in Columella V 8.3, e Varrone, *Res rusticae* I 24.1, mentre è citata come *Sergiana* in Catone 6.1. L'origine di queste denominazioni è assai probabilmente un antroponimo.

15. [1] Le olive regie qui nominate non corrispondono probabilmente a quelle già citate al paragrafo 13; la denominazione di *maiorinae* si riferisce ovviamente alle loro considerevoli dimensioni, mentre quella di *babbiae* è probabilmente collegata con l'antroponimo osco *Babbius*.

[2] La notizia è quasi letteralmente desunta da Teofrasto, *De causis plantarum* VI 8.7.

[3] Decapoli (dal greco *déka*, «dieci», e *pólis*, «città») di Siria era chiamato un territorio della Palestina, situato sulla riva sinistra del Giordano, comprendente in origine dieci città.

16. [1] Le olive del Piceno sono citate da Marziale I 43.8 e dallo stesso ricordate come ottime in V 78.19; i Sidicini erano una popolazione della Campania settentrionale: la loro capitale era *Teanum Sidicinum*, l'odierna Teano (cfr. III.63).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ta commendatione purae. Muriae innatant colymbades. Franguntur eaedem herbarumque viridium sapore condiuntur. Fiunt et praecoques ferventi aqua perfusae quamlibeat inmaturae; mirum-
17 que dulcem sucum olivas bibere et alieno sapore infici. Purpureae sunt et in iis, ut uvis, in nigrum colorem transeuntibus posiis. Sunt et superbae praeter iam dicta genera. Sunt et praedulces, per se tantum siccatae uvisque passis dulciores, admodum rarae in Africa et
18 circa Emeritam Lusitaniae. Oleum ipsum sale vindicatur a pinguitudinis vitio. Cortice oleae conciso odorem accipit. Medicatio alia, ut vino, palati gratia nulla est nec tam numerosa differentia: tribus ut plurimum bonitatibus distat. Odor in tenui argutior, et is tamen etiam in optimo brevis.

19 (5) Oleo natura tepefacere corpus et contra algores munire, eidem fervores capitis refrigerare. Usum eius ad luxuriam vertere Graeci, vitiorum omnium genitores, in gymnasiis publicando. Notum est magistratus honoris eius octogenis sestertiis strigmenta olei vendidisse. Oleae honorem Romana maiestas magnum perhibuit turmas equitum idibus Iuliis ea coronando, item minoribus

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ro proprio olio, allo stato naturale e senza aggiungere altri ingredienti che ne arricchiscano il gusto[2]. Le colimbadi nuotano nella salamoia[3]. Esse vengono anche pestate e insaporite con erbe verdi. Acerbe quanto si vuole, maturano anzitempo se bagnate con acqua bollente; ed è sorprendente come le olive si imbevano di
17 un succo dolciastro, assumendo un gusto a loro estraneo. Hanno un colore rosso porpora e tra esse, come succede con l'uva, le posie cangiano verso il nero. Oltre alle specie già nominate ci sono le superbe; esistono inoltre le dolcissime, che seccano solo spontaneamente e sono piú dolci dell'uva passa[1]; molto rare, si trovano
18 in Africa e in Lusitania, attorno ad Emerita[2]. L'olio stesso viene salato per evitarne l'ispessimento. Incidendo la scorza dell'olivo si può profumare l'olio. Altri trattamenti per cambiarne il gusto non sono possibili, come invece per il vino, né altrettanto numerose sono le sue specie: se ne contano, al massimo, tre qualità diverse. L'odore è piú acuto nell'olio fine, ma è tuttavia di breve durata, anche nella migliore qualità.

19 (5) L'olio ha la caratteristica di riscaldare il corpo e di difenderlo dai rigori del freddo, nonché di dar refrigerio alle vampate di testa[1]. I Greci, promotori di ogni vizio, ne hanno indirizzato l'impiego alla mollezza, diffondendone l'uso nei ginnasi, i cui direttori, come noto, hanno venduto la raschiatura d'olio a ottantamila sesterzi[2]. La maestà romana ha riservato all'olivo un alto onore, perché con esso vengono incoronati gli squadroni di cavalieri il 15 luglio[3] e coloro che ottengono l'ovazione nei trionfi minori[4].

[2] Per la sapa cfr. XIV.75, nota 4; per questo tipo di trattamenti cfr. Columella XII 49.1 sgg., che diffusamente li descrive.

[3] Per il nome delle colimbadi (greco *kolymbádes*), cfr. il verbo greco *kolymbáo*, «nuoto»: l'etimologia indica che queste olive hanno la caratteristica di essere immerse in un liquido che, per concorde testimonianza degli autori, è l'acqua o la salamoia (Ateneo IV 133*a*; Columella XII 49.8; Dioscoride I 105.4). Risulta pertanto assai probabile la proposta testuale di André, qui accolta, che integra *muriae* («nella salamoia») prima di *innatant*.

17. [1] Né le «superbe» né le «dolcissime» sono citate altrove.

[2] L'odierna Mérida, in Estremadura, colonia fondata da Augusto nel 25 a. C.

19. [1] Per le proprietà calorifiche dell'olio, cfr. Dioscoride I 30.1, mentre per il suo impiego nel mal di testa cfr. Plinio XXIII.80-82.

[2] Dioscoride I 30.6 e Plinio XXVIII.50 informano che l'olio raschiato dal corpo degli atleti veniva impiegato in medicina: Plinio ne attesta, in piú, il commercio da parte dei ginnasiarchi.

[3] È una procedura molto antica, istituita, come attesta Livio IX 46.15, da Fabio Massimo nel 449 a. C.

[4] Il trionfo minore od ovazione era riservato a quei comandanti in favore dei quali non poteva venire indetto il trionfo completo; ciò avveniva nel caso di guerre minori, ovvero quando sussistessero gli impedimenti al trionfo completo, che Gellio V 6.21 riassume in tre: guerra iniqua, nemici indegni (schiavi o pirati), guerra senza spargimento di sangue (per questi due ultimi casi, cfr. anche Plinio, *infra*, par. 125). Nell'ovazione il comandante procedeva a piedi o a cavallo, non sul carro; la corona non era però di olivo, come dice Plinio, ma di mirto ed eccezionalmente di alloro.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

triumphis ovantes. Athenae quoque victores olea coronant, Graecia oleastro Olympiae.

20 (6) Nunc dicentur Catonis placita de olivis. In calido et pingui solo radium maiorem, Sallentinam, orchitem, posiam, Sergianam, Cominianam, albiceram seri iubet adicitque singulari prudentia: «quam earum in iis locis optimam esse dicent», in frigido autem et macro Liciniam. Pingui enim aut ferventi vitiari eius oleum arboremque ipsa fertilitate consumi, musco praeterea et rubore infesta-
21 ri. Spectare oliveta in favonium loco exposito solibus censet, nec alio ullo modo laudat. Condi olivas optime orchites et posias, vel virides in muria vel fractas in lentisco. Oleum quam acerbissima oliva optimum fieri. Cetero quam primum e terra colligendam, si inquinata sit, lavandam. Siccari triduo satis esse. Si gelent frigora, quarto die premendam. Hanc et sale aspergi. Oleum in tabulato minui deteriusque fieri, item in amurca et fracibus – hae sunt car-
22 nes et inde faeces –. Quare saepius die capulandum, praeterea concha et in plumbeas cortinas; aere vitiari. Ferventibus omnia ea fieri clausisque torcularibus et quam minime ventilatis, ideo nec ligna ibi caedi oportere: qua de causa e nucleis ipsarum ignis aptissimus. Ex cortinis in labra fundendum, ut fraces et amurca linquantur. Ob id crebrius vasa mutanda, fiscinas spongia tergendas, ut quam ma-
23 xime pura sinceritas constet. Postea inventum ut lavarentur utique ferventi aqua, protinus prelo subicerentur solidae – ita enim amurca exprimitur –, mox trapetis fractae premerentur iterum. Premi

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Anche Atene corona i vincitori con l'olivo, la Grecia li corona ad Olimpia con l'olivo selvatico.

20 (6) Si esporranno ora le prescrizioni di Catone riguardo agli olivi[1]. Egli raccomanda di piantare in terreno caldo e grasso il radio grande, la salentina, l'orchite, la posia, la sergiana, la cominiana, l'albicera[2], aggiungendo con prudenza singolare: «quella di esse che per questo tipo di terreno sarà indicata come la migliore», mentre raccomanda di piantare le licinie in terreno freddo e secco. Infatti in un terreno grasso o caldo l'olio che se ne ricava si altera e l'albero si esaurisce a causa della sua stessa fertilità, venendo
21 inoltre attaccato dal musco e dalla ruggine. Egli è del parere che gli oliveti debbano essere esposti al favonio, in luoghi soleggiati, né accetta alcun'altra esposizione. Sostiene anche che le olive meglio conservabili sono l'orchite e la posia, sia verdi in salamoia, sia pestate nell'olio di lentischio. L'olio migliore si ricava dalle olive piú acerbe. Del resto bisogna raccoglierle il piú presto possibile da terra e lavarle, se sono sporche. Sono sufficienti tre giorni per farle seccare. Qualora il freddo provochi gelate, bisogna pressarle tre giorni dopo. Occorre inoltre cospargerle di sale. L'olio delle olive stese su tavolati diminuisce di quantità e si altera; lo stesso accade quando sono ancora presenti la morchia e la feccia (cioè la polpa
22 ed il residuo che ne deriva). Per questo motivo è necessario travasarlo piú volte al giorno, usando inoltre vasi a forma di conchiglia, per versarlo in paioli di piombo; si guasta a contatto col rame. Tutti questi procedimenti avvengono in frantoi caldissimi e al chiuso, col minore spostamento d'aria possibile, motivo per cui non bisogna tagliar legna in questi ambienti: a questo scopo va benissimo il fuoco che si ottiene dai noccioli stessi d'oliva. Dai paioli il liquido va travasato in vasche, perché possa avvenire il deposito della feccia e della morchia. Perciò si dovranno cambiare spesso i recipienti, ripulire con una spugna i canestri contenenti le olive, affinché la purezza dell'olio sia quanto piú possibile libera da scorie.

23 Piú recentemente si è escogitato il metodo di lavare comunque le olive con acqua bollente, di metterle subito dopo, ancora intere, sotto il torchio – cosí, infatti, si ottiene la fuoriuscita della morchia –, quindi, dopo averle sbriciolate sotto il frantoio, di sot-

20. [1] Il passo da cui Plinio cita, non letteralmente, è Catone 6.1 sgg.
[2] L'oliva salentina, nota solo a Catone, è originaria del Salento, la penisola della Puglia sudorientale; l'*albicera* è citata anche da Varrone, *Res rusticae* I 24.1, e sembra designare un'oliva di buccia chiara e simile alla cera (*albicera* è composto da *albus*, «bianco» e *cera*).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

plus quam centenos modios non probant: factus vocatur. Quod vero post molam primum expressum est, flos. Factus tres gemino foro a quaternis hominibus nocte et die premi iustum est.

24 (7) Non erat tum ficticium oleum, ideoque arbitror de eo nihil a Catone dictum. Nunc eius genera plura, primumque persequemur ea quae ex arboribus fiunt, et inter illas ante omnes ex oleastro. Tenue id multoque amarius quam oleae et tantum ad medicamenta utile. Simillimum huic est ex chamelaea, frutice saxoso, non altiore palmo, foliis oleastri bacisque.

25 Proximum fit e cici, arbore in Aegypto copiosa (alii crotonem, alii sibi, alii sesamon silvestre eam appellant), ibique, non pridem et in Hispania, repente provenit altitudine oleae, caule ferulaceo, folio vitium, semine uvarum gracilium pallidarumque. Nostri eam ricinum vocant a similitudine seminis. Coquitur id in aqua, innatansque oleum tollitur. At in Aegypto, ubi abundat, sine igni et aqua sale adspersum exprimitur, cibis foedum, lucernis exile.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

toporle ad ulteriore pressatura[1]. Si sconsiglia di pressarne piú di cento moggi alla volta: questa quantità è detta *factus*[2]. L'olio che si ottiene dalla prima spremitura dopo il trattamento sotto la macina si chiama fiore. Quattro uomini che lavorino una notte ed un giorno su due piattaforme da torchio[3] ricavano, mediamente, tre *factus*.

24 (7) Non esisteva, a quei tempi, l'olio artificiale ed è per questo, credo, che Catone non ha detto niente al riguardo. Al giorno d'oggi ne esistono parecchi tipi: prima di tutto descriveremo gli olii ricavati dagli alberi e, tra essi, prima di ogni altro, l'olio di olivo selvatico. Questo tipo d'olio è leggero e molto piú amaro di quello dell'olivo coltivato; il suo uso è limitato alla preparazione dei medicinali[1]. Molto simile a questo è l'olio ricavato dall'olivo nano[2], il cui arbusto nasce tra le rocce, non piú alto di un palmo, con foglie e bacche di olivo selvatico.

25 Subito dopo viene l'olio di *cici*, albero frequente in Egitto (alcuni lo chiamano crotone, altri *sibi*, altri sesamo selvatico)[1]; in questa regione, e da non molto anche in Spagna, cresce rapidamente, raggiungendo l'altezza di un olivo, col fusto a canna, le foglie simili a quelle della vite, con frutti a grappoli snelli e di colore sbiadito. Noi lo chiamiamo *ricinus* (zecca) per la somiglianza del seme con l'insetto. Lo si cuoce in acqua e si raccoglie l'olio che galleggia. Ma in Egitto, dove abbonda, lo si pressa, senza usare né fuoco né acqua, cospargendolo di sale; il suo olio conferisce ai cibi un gusto nauseante e dà una luce fioca nelle lucerne[2].

23. [1] Il procedimento cui Plinio si riferisce avviene dunque in tre momenti diversi. Dapprima si sottopongono le olive ad una pressatura delicata, che separa la polpa dal nocciolo, sotto il *prelum* («torchio»); quindi avviene la sbriciolatura della polpa sotto il *trapetum*, che è il frantoio vero e proprio (dal greco *trapéo*, «pigio l'uva»); da ultimo si procede ad un'ulteriore pressatura della polpa sbriciolata.

[2] Il *factus* indica la quantità massima di olive che, poste sotto il torchio, si possono frantumare e spremere in una sola volta. Cfr. Catone 67.1 e Varrone, *Res rusticae* I 24.3, che ne riporta l'approssimativa equivalenza di peso.

[3] La piattaforma da torchio (*forus* o *forum*), sulla quale venivano poste le olive snocciolate per la spremitura, è citata anche da Catone 18.4, che ne fornisce le dimensioni ottimali, e da Columella XI 2.71.

24. [1] Sugli impieghi medici dell'olio di oleastro, cfr. Dioscoride I 30.3 e lo stesso Plinio XXIII.77.

[2] Il nome della *chamelaea* (l'olivo nano) è trascrizione latina dal greco *chamelaía* e designa una pianta che raggiunge a stento i trenta centimetri d'altezza, il cui olio aveva impieghi in medicina descritti da Plinio XXIV.133 e Dioscoride IV 171.

25. [1] La denominazione *cici* per il ricino è probabilmente egiziana ed attestata da Erodoto II 94.1; *croton* è corrispettivo, traslitterato dal greco, del latino *ricinus* e indica, come quello, la zecca: per somiglianza dell'insetto col seme – come anche Plinio attesta subito dopo – il termine è passato a designare la pianta; *sibi* è invece una parola sconosciuta, mentre la denominazione di *sesamon silvestre* calca il corrispettivo greco, citato da Dioscoride IV 161.1, *sésamon ágrion*.

[2] Per la preparazione dell'olio di ricino cfr. Erodoto II 94.1 e Dioscoride I 32.1-2: entrambi gli scrittori greci, parlando della procedura per ottenere questo tipo d'olio, non atte-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

26 Amygdalinum, quod aliqui neopum vocant, ex amaris nucibus arefactis et in offam contusis adspersam aqua iterumque tusis exprimitur. Fit et lauru admixto drupparum oleo, quidamque e bacis exprimunt tantum, alii foliis modo, aliqui folio et cortice bacarum, nec non styracem addunt aliosque odores. Optima laurus ad id lati-
27 folia, silvestris, nigris bacis. Simile est et e myrto nigra, et haec latifolia melior. Tunduntur bacae adspersae calida aqua, mox decoquuntur. Alii foliorum mollissima decoquunt in oleo et exprimunt, alii deiecta ea in oleum prius sole maturant. Eadem ratio et in sativa myrto, sed praefertur silvestris minore semine, quam quidam oxymyrsinen, alii chamaemyrsinen vocant, aliqui acoron a similitudine; est enim brevis, fruticosa.

28 Fit et e citro, cupresso, nucibus iuglandibus quod caryinum vocant, malis, cedro quod pisselaeon, e grano quoque Cnidio purgato semine et tunso, item lentisco. Nam cyprinum et e glande Aegyp-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

26 L'olio di mandorle, detto altrimenti neopo[1], si estrae da mandorle amare seccate, ridotte in una poltiglia che si innaffia con acqua e di nuovo si pesta. Si può ricavare olio anche dall'alloro[2], aggiungendovi olio di olive mature; alcuni lo ricavano spremendo le sole bacche, altri le sole foglie, altri ancora le foglie e la buccia delle bacche, e c'è chi aggiunge lo storace[3] ed altri aromi. L'alloro piú adatto allo scopo è quello a foglie larghe, selvatico, a bacche nere.

27 Simile è l'olio di mirto nero[1] ed anche in questo caso è preferibile il mirto a foglie larghe. Le bacche vengono pestate ed innaffiate con acqua calda e subito dopo bollite. Alcuni mettono a bollire in olio le foglie piú tenere e quindi le spremono, altri mettono le foglie nell'olio e le fanno maturare prima al sole. Stesso procedimento si segue per il mirto coltivato, ma si preferisce quello selvatico, a bacca piú piccola, che alcuni chiamano mirto spinoso, altri mirto nano, altri ancora acoro[2] per la sua rassomiglianza: è infatti basso e frondoso.

28 Si estrae olio anche dal cedro, dal cipresso, dalle noci – lo si chiama *caryinum*[1] –, dalle mele, dalla *cedrus* – e si chiama pisseleo[2] –, perfino dallo gnidio, la cui bacca viene mondata e pressata, nonché dal lentischio[3]. Quanto al metodo di preparazione dell'o-

stano la necessità di salare il ricino, per cui è probabile che Plinio abbia frainteso il testo della sua fonte greca (che non pare, comunque, essere Erodoto): l'ipotesi in André, «Revue des études latines», 37, 1960, pp. 203 sgg.

26. [1] *Neopum* è latinizzazione del greco *níopon*; la preparazione dell'olio di mandorle amare è descritta da Dioscoride I 33.1.

[2] Per l'olio di alloro cfr. Dioscoride I 40.1 sgg.

[3] È un balsamo profumato (per cui cfr. Plinio XXIV.24), estratto dall'albero omonimo, citato in XII.125.

27. [1] È il *mýrsinon* di Dioscoride I 39.1.

[2] Il mirto selvatico, di cui Plinio parlerà piú avanti al paragrafo 122, è la pianta che Dioscoride IV 144.1 chiama *myrsíne*, cioè il rusco spinoso; le varianti *oxymyrsine*, «mirto spinoso», e *chamaemyrsine*, «mirto nano», sono greche e figurano nel luogo citato di Dioscoride. Il sinonimo acoro (che è probabilmente il calamo aromatico, per cui cfr. XIV.92 e 112 se, ivi, è giusta la congettura *calami*) è introdotto, come osserva anche Plinio, grazie alla somiglianza del rizoma del rusco con quello di questa pianta.

28. [1] Per il tipo di cedro qui nominato cfr. XIII.103 e XXIII.88, dove si analizzano gli effetti del suo olio; quest'ultimo raffronto vale anche per l'olio di cipresso e di noci (chiamato, con denominazione greca, *caryinum*, da *káryon*, «noce»).

[2] Un olio di mele cotogne, il *melinum*, è ricordato in XIII.11; la *cedrus* qui nominata (di cui si è mantenuta la forma latina per non ingenerare confusione col cedro nominato immediatamente prima), dovrebbe essere piú precisamente una sorta di ginepro orientale (cfr. anche XIV.112, nota 1), le cui varie specie sono citate in XIII.52 sgg. (l'identificazione in André, commento al libro XV cit., p. 81); Dioscoride I 77.3 cita, infine, un olio ricavato dalla *kédros* ma non lo chiama, come invece attesta Plinio, *pissélaion* (latino *pisselaeon*) cioè «olio di pece», che cita bensí in I 72.3. Si tratta dunque di un probabile errore di Plinio, dovuto al fraintendimento del testo greco.

[3] Lo gnidio o dittinella è pianta a foglie oblunghe e frutto baccaceo, secondo Plinio da alcuni identificata col lino (cfr. XIII.114); per il suo olio cfr. Dioscoride I 36. Per l'olio di lentischio cfr. invece Dioscoride I 41 e per i suoi impieghi Plinio XXIII.89.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tia ut fieret odorum causa dictum est. Indi e castaneis ac sesima at-
29 que oryza facere dicuntur, Ichthyophagi e piscibus. Inopia cogit aliquando luminum causa et e platani bacis fieri aqua et sale maceratis. Et oenanthinum fit; de ipsa oenanthe dictum est in unguentis. Gleucino mustum incoquitur vapore lento, ab aliis sine igni circumdatis vinaceis diebus XXI bis singulis permixtum, consumiturque mustum oleo. Aliqui non sampsuchum tantum admiscent, sed etiam pretiosiora odoramenta, ut in gymnasiis quoque conditur
30 odoribus, sed vilissimis. Fit ex aspalatho, calamo, balsamo, iri, cardamomo, meliloto, nardo Gallico, panace, sampsucho, helenio, cinnamomi radice, omnium sucis in oleo maceratis expressisque. Sic et rhodinum e rosis, iuncinum e iunco, quod et rosaceo simillimum, item hyoscyamo et lupinis, narcisso. Plurimum autem in Aegypto e raphani semine aut gramine herba quod chortinon vocant, item e

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

lio di henna e di ghianda egizia, ne abbiamo già parlato a proposito dei profumi [4]. Si dice che gli Indiani ricavino olio dalle castagne,
29 dal sesamo e dal riso, gli Ittiofagi dai pesci [5]. La scarsezza di olio da illuminazione impone talvolta di estrarlo dalle bacche di platano, messe a macerare in acqua e sale. Si fa anche l'olio di enante; dell'enante in sé abbiamo già parlato a proposito dei profumi [1]. Per fare il gleucino [2] si cuoce il mosto a fuoco lento nell'olio, mentre un altro metodo è quello di circondarlo, a freddo, con la vinaccia, per un periodo di 21 giorni, mescolando due volte il giorno: in tal modo il mosto viene assorbito dall'olio. Alcuni vi mescolano non soltanto la maggiorana [3], ma anche aromi piú preziosi, come del resto si fa nei ginnasi, dove l'olio viene aromatizzato con pro-
30 fumi che sono, però, di infima qualità. Si fa olio dall'aspalato, dal calamo aromatico, dal balsamo, dall'iris, dal cardamomo, dal meliloto, dal nardo gallico, dalla panacea, dalla maggiorana, dall'elenio, dalla radice di cinnamomo [1], tutte piante che vengono fatte macerare in olio col loro succo e, quindi, spremute. In questo modo si fa anche il rodino dalle rose, lo *iuncinum* dal giunco, molto simile anche all'olio di rosa [2], ed inoltre l'olio di giusquiamo, di lupini, di narciso [3]. Si ricava abbondantemente, in Egitto, olio dal seme di rafano, ovvero, da un'erba tenera, quello che viene chiamato cortino, nonché dal sesamo e dall'ortica, il cui olio è detto

[4] L'olio di henna è detto in latino *cyprinum*, dal greco *kýpros*, «henna»: sia la pianta che l'olio profumato che se ne ricava sono citati in Plinio XII.109. Per la ghianda egizia o *myrobalanum* ed il suo olio cfr. Plinio XII.100, XXIII.89 e 98.

[5] Sia la castagna che il sesamo che il riso contengono in effetti una buona percentuale d'olio ed è dunque probabile che l'affermazione di Plinio sia vera. Con Ittiofagi (per cui cfr. VI.151) egli designa genericamente le popolazioni primitive abitanti le coste d'Asia e d'Africa: in particolare, la notizia qui fornita viene confermata da un passo di Arriano, *Indica* 29.14, lacunoso ma facilmente integrabile, secondo cui nella zona costiera della Persia ad ovest dell'India si estraeva olio dai pesci. Plinio stesso, del resto, in XXXII.83 citerà l'olio di grasso di foca e di delfino.

29. [1] Dall'enante, di cui Plinio ha trattato in XII.132-33 e che designa l'infiorescenza di vite selvatica, si ricavava un olio la cui preparazione è descritta in Dioscoride I 46 ed i cui usi sono ricordati da Plinio XIII.80 e 91.

[2] La preparazione del *gleucinum*, cioè «olio mescolato col mosto», è descritta anche da Columella XII 53 e Dioscoride I 57.

[3] Per l'olio di maggiorana cfr. Plinio XIII.10.

30. [1] L'aspalato è una pianta leguminosa di cui Plinio parla in XII.110, il calamo aromatico è descritto in XII.104 sgg., l'albero del balsamo in XII.111, l'iris ed il suo olio in XIV.128, il cardamomo in XII.50, il meliloto è citato in XIII.13, il nardo gallico in XII.45, la panacea in XII.126 e XIV.111 (cfr. nota 1), la maggiorana è stata ricordata al paragrafo precedente, l'elenio (col nome piú usuale di enula) è descritto in XIX.91 sgg., il cinnamomo in XII.85.

[2] Il metodo di fabbricazione del *rodinum* (dal greco *rhódinon*), cioè l'olio di rose, è descritto accuratamente in Dioscoride I 43.1 sgg.; lo *iuncinum* è ricavato invece dal giunco, che Plinio descrive in XII.104.

[3] L'olio di giusquiamo è descritto da Dioscoride I 35, che invece non cita quello di lupini, ricordato da Plinio anche in XXIII.94; la preparazione dell'olio di narciso è descritta in Dioscoride I 53.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

31 sesima et urtica quod cnecinum appellant. E lilio et alibi fit sub diu sole, luna, pruina maceratum. Suis herbis componunt inter Cappadociam et Galatiam quod Selgiticum vocant, nervis admodum utile, sicut in Italia Iguvini. E pice fit quod pissinum appellant, cum coquitur, velleribus supra halitum eius expansis atque ita expressis. Probatum maxime e Bruttia; est enim pinguissima et resi-
32 nosissima. Color oleo fulvus. Sponte nascitur in Syriae maritimis quod elaeomeli vocant; manat ex arboribus pingue, crassius melle, resina tenuius, sapore dulci, et hoc medicis. Veteri quoque oleo usus est ad quaedam genera morborum; existimaturque et ebori vindicando a carie utile esse: certe simulacrum Saturni Romae intus oleo repletum est.

33 (8) Super omnia vero celebravit amurcam laudibus Cato. Dolia olearia cadosque illa imbui, ne bibant oleum; amurca subigi areas terendis messibus, ut formicae rimaeque absint; quin et lutum parietum ac tectoria et pavimenta horreorum frumenti, vestiaria etiam contra teredines ac noxia animalium amurca aspergi, se-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

31 cnecino[4]. Altrove ancora si ricava dal giglio[1], che vien fatto macerare a cielo aperto per azione del sole, della luna, della brina. Con erbe autoctone si ottiene, tra la Cappadocia e la Galazia, un olio chiamato selgitico, molto efficace per i tendini, come quello che in Italia fanno gli abitanti di Gubbio[2]. Dalla pece si ricava il cosiddetto pissino[3] stendendo, sopra il vapore che essa emana bollendo, delle pelli che subito dopo vengono strizzate. Il migliore è quello ricavato dalla pece del Bruzio[4]: essa è, infatti, molto grassa
32 e ricca di resina; il colore dell'olio è giallo cupo. Il cosiddetto *elaeomeli*[1] nasce spontaneamente nelle zone costiere della Siria; è una sostanza che cola dagli alberi, grassa, piú consistente del miele, piú vischiosa della resina, di sapore dolce, anch'essa impiegata in medicina. Anche l'olio vecchio è usato per alcuni tipi di malattie[2] e lo si ritiene efficace per preservare l'avorio dalla carie; è in ogni caso sicuro che l'interno della statua di Saturno a Roma è pieno di olio[3].

33 (8) Catone ha invero lodato soprattutto la morchia. Egli informa che se ne spalmano le giare da olio e i barili, affinché non assorbano l'olio[1]; che si morchiano le aie per la trebbiatura del grano, per tener lontano le formiche ed impedire le screpolature[2]; che di morchia si cospargono l'argilla dei muri, le coperture e i pavimenti dei granai[3], nonché gli armadi, contro le tarme ed ogni animale nocivo[4]; che la semente dei cereali viene immersa nella

[4] Dell'olio di rafano Plinio parla diffusamente in XIX.79; il *chortinon* (dal greco *chórtos*, «erba») è l'olio di gramigna, secondo altri di giunco; per l'olio di sesamo cfr. par. 28, mentre *cnecinum* – termine restituito da una plausibile proposta di lettura in un punto corrotto del testo – deriva dal greco *knêkos*, «cartamo», sorta di pseudozafferano dalle foglie spinose: dicendo che l'olio di ortica si chiama *cnecinum*, Plinio designa col termine generico di *urtica* il cartamo spinoso basandosi sulla rassomiglianza delle due piante.

31. [1] L'olio di giglio è ricordato in XIII.11 e descritto da Dioscoride I 52.1 sgg.; cfr. anche XXIII.95.

[2] Il *Selgiticum* è l'olio di Selge, città della Pisidia, ricordato in XXIII.95 insieme con l'olio della cittadina umbra di *Iguvium* (l'odierna Gubbio).

[3] Il *pissinum*, o olio di pece, coincide forse col pisseleo ricordato al paragrafo 28 e citato da Dioscoride I 72.3.

[4] È l'odierna Calabria.

32. [1] Il nome dell'*elaeomeli* deriva dal greco *elaiómeli*, letteralmente «miele dell'olivo», e designa una sostanza resinosa che cola dall'olivo; è descritto anche da Dioscoride I 31 e citato, con notizie sui suoi impieghi medici, dallo stesso Plinio XXIII.96.

[2] Cfr. Plinio XXIII.82.

[3] La stessa proprietà dell'olio vecchio, suffragata dalla notizia curiosa, in Pausania V 11.10, che si riferisce però alla statua eburnea di Zeus ad Olimpia, opera di Fidia.

33. [1] Cfr. Catone 100.

[2] Questa raccomandazione è data da Catone 91 e 129, Varrone, *Res rusticae* I 51.1, e Columella II 19.1.

[3] Cfr. Catone 128, Varrone, *Res rusticae* I 57.1, e Columella I 6.14.

[4] Cfr. Catone 98.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mina frugum perfundi; morbis quadripedum, arborum quoque, il-
34 la medendum, efficaci ad ulcera interiora humani quoque oris; lora etiam et coria omnia et calceamina axesque decocta ungui atque aeramenta contra aeruginem colorisque gratia elegantioris et totam supellectilem ligneam ac vasa fictilia, in quis ficum aridam libeat adservare, aut si folia bacasque in virgis myrti aliudve quod genus simile; postremo ligna macerata amurca nullo fumi taedio ardere. Oleam si lambendo capra lingua contigerit depaveritque primo germinatu, sterilescere auctor est M. Varro. Et hactenus de olea atque oleo.

35 (9) Reliqui arborum fructus vix specie figurave, non modo saporibus sucisque totiens permixtis atque insitis, enumerari queunt.

Grandissimus pineis nucibus altissimeque suspensus. Intus exiles nucleos lacunatis includit toris, vestitos alia ferruginis tunica, mira naturae cura molliter semina conlocandi. Harum genus alterum Tarentinae digitis fragili putamine aviumque furto in arbore.
36 Et tertium sappiniae e picea sativa, nucleorum cute verius quam

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

morchia[5]; che essa va impiegata come rimedio nelle malattie dei quadrupedi ed anche degli alberi[6], ma che è pure efficace nelle ul-
34 cerazioni interne della bocca dell'uomo[7]; che si ungono con mor-
chia bollita anche le corregge e ogni tipo di pelle, le calzature e gli assi dei carri[1], nonché le suppellettili di rame per preservarle dalla ruggine e ravvivarne la lucentezza[2], ogni tipo di utensile di legno e i vasi fittili nei quali si vogliano conservare fichi secchi o rami di mirto, con le loro foglie e bacche, ovvero altre cose simili[3]; che, infine, la legna messa a macerare nella morchia arde senza il fastidio del fumo[4]. Secondo Marco Varrone, qualora una capra abbia lambito con la lingua un olivo o ne abbia brucato le foglie, all'inizio della germinazione, l'albero diventa sterile[5]. Fin qui per quanto concerne l'olivo e l'olio.

35 (9) Gli altri frutti degli alberi possono a malapena essere enumerati, a causa delle peculiarità del loro aspetto e della forma, oltre che della grande quantità di sapori e succhi ottenuti da altrettante mescolanze e innesti.

Il frutto piú voluminoso e sospeso piú in alto è la pigna. Essa racchiude all'interno dei semi minuscoli, adagiati in scaglie cave e sporgenti, rivestiti di un ulteriore involucro color ruggine, per la sorprendente preoccupazione della natura di disporre i semi delicatamente. Un secondo tipo di pigna è la tarantina[1], il cui involucro si sbriciola con le dita e che è esposta, sull'albero, al furto de-
36 gli uccelli. Una terza specie è la sappinia della picea coltivata[1], il

[5] Per questo precetto, che non figura in Catone – contrariamente a quanto sembra far intendere Plinio – cfr. Varrone, *Res rusticae* I 57.1, e lo stesso Plinio XVIII.305.

[6] Per quanto concerne le malattie dei quadrupedi cfr. Catone 96 e 103; Columella VI 4.4 e VII 4.7; per il trattamento nelle affezioni degli alberi cfr. Catone 93-95; Varrone, *Res rusticae* I 55.7, e Columella II 14.3.

[7] Cfr. Plinio XXIII.74-75.

34. [1] Cfr. Catone 97.

[2] Cfr. Catone 98.2.

[3] Sono tutti consigli che Catone dà in 98.2 (sui recipienti di legno), 99 (sui vasi per fichi secchi) e 101 (sulla conservazione dei rami di mirto).

[4] Questa notizia è fornita ancora da Catone 130.

[5] Cfr. Varrone, *Res rusticae* I 2.19, il quale ritiene che proprio per questo motivo non si sacrificano capre a Minerva (la dea protettrice dell'olivo, della quale la pianta è simbolo). Cfr. anche Plinio VIII.204 e XVII.237.

35. [1] È probabile che la presunta pigna tarantina, con pinoli dal guscio tenero, qui citata da Plinio, non sia in realtà altro che una delle due varietà di mandorle ricordate nel paragrafo 90, la quale corrisponderebbe, secondo André (commento cit., p. 109), alla *nux terentina* di Macrobio III 18.13, denominazione che quest'autore connette col sabino *terenos*, «molle». L'esistenza di una seconda varietà di mandorle a guscio duro, originaria di Taranto e pertanto detta *nux Tarentina*, avrebbe indotto Plinio a confondere le due denominazioni, assai simili.

36. [1] La *sappinia*, che Plinio qui ricorda, è la pigna della picea coltivata, albero della cui denominazione viene fornito, in XVI.61, il sinonimo *sappinus* (che può, inoltre, designare il ceppo d'abete, come la *sappinea* di Vitruvio II 9.7). Si noti, però, che il nome *sappinia* si ri-



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

putamine adeo molli, ut simul mandatur. Quartum pitydia vocant e pinastris, singularis remedii adversus tussim in melle decoctis nucleis. Taurini aravicelos vocant. Pinea corona victores apud Isthmum coronantur.

37 (10) His proxima amplitudine mala quae vocamus cotonea et Graece cydonea, e Creta insula advecta. Incurvatos trahunt ramos prohibentque crescere parentem. Plura eorum genera: chrysomela incisuris distincta, colore ad aurum inclinato, qui candidior nostra-
38 tia cognominat, odoris praestantissimi. Est et Neapolitanis suus honos. Minora ex eodem genere struthea odoratius vibrant, serotino proventu, praecoci vero mustea. Strutheis autem cotonea insita suum genus fecere Mulvianum, quae sola ex iis vel cruda manduntur, iam et virorum salutatoriis cubiculis inclusa ac simulacris noctium consciis inposita. Sunt praeterea parva silvestria, e strutheis odoratissima et in saepibus nascentia.

39 (11) Mala appellamus, quamquam diversi generis, Persica et granata, quae in Punicis arboribus novem generum dicta sunt. His

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cui pinolo è rivestito da una pellicola piuttosto che da un guscio, tanto tenera che si può mangiare insieme col pinolo. Una quarta specie, fornita dal pinastro, è il cosiddetto pitidio[2], i cui pinoli, fatti cuocere nel miele, sono un eccellente rimedio contro la tosse. I Taurini chiamano queste pigne araviceli[3]. Con una corona di pigne sono incoronati i vincitori dei giuochi istmici.

37 (10) I frutti piú vicini a questi per dimensione sono le cosiddette mele cotogne, chiamate anche, alla greca, cidonie, importate dall'isola di Creta[1]. Incurvano e trascinano in basso i rami, impedendo all'albero genitore di crescere. Ce ne sono di molte specie: i *crysomela*[2], segnati da striature, di un colore cangiante verso l'oro, una cui variazione piú chiara dà il nome alla specie di cotogne
38 nostrane, di profumo eccellente. Anche le mele cotogne di Napoli sono pregiate. Piú piccoli, appartenenti alla stessa specie, gli *struthea*[1] hanno un profumo piú penetrante, sono di tarda fruttificazione, quanto invece precoci sono i *mustea*[2]. D'altronde, l'innesto della cotogna con gli *struthea* ha prodotto una specie a sé stante, cioè la mulviana[3], unica tra le specie nominate ad esser mangiata anche cruda, che al giorno d'oggi si usa porre perfino all'interno delle camere di ricevimento o attaccare sulle statue testimoni delle nostre notti[4]. Ne esiste inoltre una specie piccola, selvatica, la piú profumata degli *struthea*, che nasce tra le siepi.

39 (11) Si designano col nome di *mala*[1], per quanto appartengano a specie diverse, le pesche e le melagrane, di cui abbiamo citato

cava da una congettura assai opportuna dell'Hardouin, resa probabile dal confronto con Columella XII 5.2, che cita le *nuces sapineae* («pigne d'abete»).

[2] Il termine *pitydium* deriva dal greco *pitýdion*, «pigna»; il pinastro è il pino marittimo.

[3] *Aravicelos* è lezione accettata da André e da lui motivata (cfr. commento cit., p. 86) sulla base dell'esito nei dialetti alpini del nome del cembro (*arbeli*, *arala* ecc.). I Taurini erano una popolazione ligure, stanziata lungo l'alta valle del Po, che dette il nome alla città di Torino.

37. [1] La provenienza delle cotogne (in greco *kydónia*) da Creta, attestata da Plinio, è falsa e si basa sulla similarità del nome greco di questo frutto con quello della città cretese di *Kydonia*; questo frutto fu in realtà importato dall'Asia ed il suo nome greco riproduce verosimilmente quello asiatico (forse *kody*).

[2] Dal greco *chrysómelon*, letteralmente «pomo d'oro»; sono i *chrysomelina* citati da Columella V 10.19.

38. [1] I *mala struthea* (dal greco *stroúthion* (*mêlon*), connesso con *strouthós*, «passero») sono una varietà di cotogne piccole citata anche da Dioscoride I 115.3.

[2] I *mala mustea* (da *musteus*, «dolce come il mosto») sono citati, insieme con le due varietà precedenti, anche da Columella V 10.19.

[3] Il (*malum*) *Mulvianum*, dall'antroponimo *Mulvius*, suggella con la propria denominazione il nome di chi realizzò per primo l'innesto.

[4] Il senso non è chiarissimo, ma l'espressione «testimoni delle nostre notti» non può che riferirsi a statue poste nelle stanze da letto, dove appunto avveniva la *salutatio* al *patronus* appena alzato.

39. [1] Per il senso di *malum*, cfr. XIV.7, nota 3.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

acinus sub cortice intus, illis lignum in corpore. Nec non et quaedam e piris libralia appellata amplitudinem sibi ponderis nomine adserunt. Sed Persicorum palma duracinis. Nationum habent co-
40 gnomen Gallica et Asiatica. Post autumnum maturescunt Asiatica, aestate praecocia intra xxx annos reperta et primo denariis singula venumdata. Supernatia e Sabinis veniunt, popularia undique. Pomum innocuum expetitur aegris, pretiumque iam singulis triceni nummi fuere, nullius maiore, quod miremur, quia non aliud fugacius. Longissima namque decerpto bidui mora est cogitque se venumdari.

41 (12) Ingens postea turba prunorum: versicoloria e nigro candicant, hordearia appellata a comitatu frugis eius; alia eodem colore seriora maioraque, asinina cognominata a vilitate. Sunt et nigra ac laudatiora cerina atque purpurea, nec non ab externa gente Armeniaca, quae sola et odore commendantur. Peculiaris inpudentia est nucibus insitorum, quae faciem parentis sucumque adoptionis ex-
42 hibent, appellata ab utroque nucipruna. Et haec autem et Persica et cerina ac silvestria ut uvae cadis condita usque ad alia nascentia aetatem sibi prorogant, reliquorum velocitas cito mitescentium transvolat. Nuper in Baetica malina appellari coeperunt malis insi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nove specie trattando dei melograni[2]. Le seconde hanno i semi sotto la scorza, le prime invece un nocciolo legnoso all'interno del frutto. Inoltre alcune qualità di pere, dette pere librali, attestano, con la loro denominazione, quanto grande sia il loro peso. Ma, tra le pesche, il primato è delle duracine[3]; dalle terre d'origine pren-
40 dono il nome di galliche e asiatiche. Le asiatiche maturano dopo l'autunno, mentre durante l'estate le precoci[1], scoperte non piú di 30 anni fa e vendute all'inizio un denario l'una. Le supernati[2] provengono dalla Sabina, il tipo comune si trova ovunque. Questo frutto innocuo è ricercato per i malati; lo si è pagato fino a trenta monete il pezzo, piú di ogni altro frutto, fatto che deve sorprendere, perché nessun altro è piú effimero. Infatti, un'attesa di due giorni dopo la sua raccolta è già il massimo e se ne impone lo smercio.
41 (12) Segue quindi la massa enorme delle prugne: le versicolori passano dal nero al bianco e son dette prugne ordeacee[1] perché maturano contemporaneamente a questo cereale; altre varietà, dello stesso colore ma piú tardive e piú grosse, sono dette asinine perché a buon mercato. Vi sono poi le nere, le cerine[2], piú pregevoli, le purpuree ed inoltre, provenienti dall'estero, le armene[3], le uniche ad essere raccomandate anche per il profumo. Un'impudenza particolare hanno le prugne innestate con le noci, che presentano la forma dell'albero genitore, ma assorbono il gusto di quello ospite, designate prugne-noci[4] dal nome di entrambi gli al-
42 beri. Anch'esse, come le pesche[1], le cerine e le prugnole[2], messe nei barili come l'uva, si conservano fino alla raccolta successiva, mentre le altre, che maturano con rapidità, rapidamente passano. Recentemente, nella Betica, si è preso a denominare meline le pru-

[2] Cfr. XIII.112.
[3] Il termine indica un frutto a polpa carnosa e consistente: Plinio se ne serve per designare anche una qualità d'uva (cfr. XIV.14).

40. [1] Le pesche asiatiche sono nominate anche da Columella X 412, mentre le precoci (*mala praecocia*) sono probabilmente, in realtà, una varietà di albicocche; lo stesso dicasi per il *prunum Armeniacum* (letteralmente «prugna armena»), citato al paragrafo 41 tra le prugne: c'è in ogni caso una qualche affinità botanica tra i due frutti, visto che l'albicocco appartiene allo stesso genere del prugno.
[2] Cioè provenienti dal *mare Superum* (l'Adriatico).

41. [1] Cioè dell'orzo (in latino *hordeum*).
[2] Sono ricordate da Virgilio, *Bucolica* 2.53, e da Columella X 104 e cosí dette per il loro colore giallo, simile a quello della cera presso gli antichi.
[3] Per le cosiddette prugne armene cfr. par. 40, nota 1.
[4] Non risulta sia possibile l'innesto tra prugno e noce, ma non è da escludere che Plinio, parlando delle prugne-noci, attesti un tentativo di innesto realmente avvenuto.

42. [1] Non risulta che le pesche possano venire conservate: è probabile che con *Persica* (*mala*) Plinio si riferisca in realtà alla *persea* che verrà nominata al paragrafo 45 (cfr. nota 2), pianta assolutamente differente dal pesco.
[2] Le prugnole, o prugne selvatiche, frutto del prugnolo, sono ricordate da Columella XII 10.2 come ottimamente conservabili.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ta et alia amygdalina amygdalis; his intus in ligno nucleus amygda-
43 lae est, nec aliud pomum ingeniosius geminatum est. In peregrinis arboribus dicta sunt Damascena, a Syriae Damasco cognominata, iam pridem in Italia nascentia, grandiore quamquam ligno et exiliore carne nec umquam in rugas siccata, quoniam soles sui desunt. Simul dici possunt populares eorum myxae, quae et ipsae nunc coeperunt Romae nasci insitae in sorvis.

44 (13) In totum quidem Persica peregrina etiam Asiae Graeciaeque esse ex nomine ipso apparet atque e Perside advecta. Sed pruna silvestria ubique nasci certum est, quo magis miror huius pomi mentionem a Catone non habitam, praesertim cum condenda de-
45 monstraret quaedam et silvestria. Nam Persicae arbores sero et cum difficultate transiere, ut quae in Rhodo nihil ferant, quod primum ab Aegypto earum fuerat hospitium. Falsum est venenata cum cruciatu in Persis gigni et poenarum causa ab regibus tralata in Aegyptum terra mitigata. Id enim de Persea diligentiores tradunt, quae in totum alia est, myxis rubentibus similis, nec ex-
46 tra orientem nasci voluit. Eam quoque eruditiores negaverunt ex Perside propter supplicia tralatam, sed a Perseo Memphi satam, et ob id Alexandrum illa coronari victores ibi instituisse in hono-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

gne innestate sul melo e amigdaline altre innestate sul mandorlo[3]; queste ultime hanno all'interno un nocciolo di mandorla, né alcun
43 altro frutto è piú ingegnosamente raddoppiato. Parlando degli alberi esotici abbiamo citato le prugne di Damasco, cosiddette da Damasco in Siria[1], che nascono ormai da tempo in Italia, per quanto con un nocciolo piú grosso e polpa piú magra, senza le rughe della disidratazione, poiché manca loro il sole della loro terra. Insieme si possono citare le *myxae*[2], loro conterranee, che hanno pure loro cominciato ormai a nascere a Roma, innestate sui sorbi.

44 (13) Le pesche sono di sicuro totalmente estranee all'Asia ed alla Grecia, come si evince dal loro stesso nome, e sono state importate dalla Persia. Ma è certo che le prugnole crescono dappertutto, ed a maggior ragione mi sorprende che Catone non ne abbia fatto cenno, tanto piú che egli ha fornito precetti sul modo di con-
45 servare anche certi frutti selvatici[1]. Infatti i peschi sono stati introdotti tardi e con difficoltà, come è dimostrato dalla sterilità dei peschi di Rodi, terra che per prima li accolse dopo il loro trasferimento dall'Egitto[1]. È falso che le pesche prodotte in Persia abbiano un veleno che causa dolori atroci e che, una volta importate in Egitto dai faraoni per farne materia di tortura, abbiano perduto la velenosità grazie alle proprietà del terreno. Queste notizie infatti sono riferite, dagli autori piú fededegni, alla *persea*, che è una pianta del tutto differente, simile alle *myxae* rosse[2], e che ha volu-
46 to nascere solo in Oriente. Anche riguardo a questa pianta gli scrittori piú autorevoli hanno escluso l'ipotesi di un trasferimento dalla Persia perché servisse nei supplizi, sostenendo invece che fu piantata a Menfi da Perseo e che per questo motivo Alessandro in-

[3] Di questi innesti, che paiono impossibili, non si sa di piú.

43. [1] Le prugne di Damasco sono citate da Plinio anche in XIII.51 e distinte da Dioscoride I 121 da quelle siriane tout court.

[2] Per le *myxae* cfr. Plinio XIII.51 e, in questo libro, par. 45, nota 2.

44. [1] Cfr. Catone 143.3.

45. [1] Parlando di *Persicae arbores*, «alberi persiani», Plinio ingenera un'ambiguità che la traduzione tenta di chiarire interpretando. Se è vero che col termine *Persica* (*mala*) al paragrafo 42 (cfr. nota 1) egli intende probabilmente la *persea*, in questo caso le *Persicae arbores* sono, invece, probabilmente i peschi, poiché subito dopo viene detto che le loro proprietà velenose sono piú correttamente attribuite alla *persea*, pianta assai diversa dal pesco. André (commento cit., p. 89) identifica le *Persicae arbores* con la *persea*: l'interpretazione è resa plausibile dal fatto che la «storia» di queste piante (trasferimento dall'Egitto a Rodi, dove però non fruttificano) si basa su una fonte (Teofrasto III 3.5 e *De causis plantarum* II 3.7) che la riferisce in realtà alla *persea*.

[2] La *persea* (citata e descritta in XIII.60-63) è dunque considerata da Plinio affine alla *myxa*, citata in XIII.51. Il riferimento al veleno della *persea* ed al suo assorbimento in terra d'Egitto è in Dioscoride I 129, che dipende dallo Pseudo-Democrito (per il quale cfr. par. 138, nota 3).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

rem atavi sui. Semper autem folia habet et poma subnascentibus aliis. Sed pruna quoque omnia post Catonem coepisse manifestum erit.

47 (14) Malorum plura sunt genera. De citreis cum sua arbore diximus, Medica autem Graeci vocant patriae nomine. Aeque peregrina sunt zizipha et tubures, quae et ipsa non pridem venere in Italiam, haec ex Africa, illa ex Syria. Sex. Papinius, quem consulem vidimus, primus utraque attulit Divi Augusti novissimis temporibus in castris sata, bacis similiora quam malis, sed aggeribus praecipue decora, quoniam et in tecta iam silvae scandunt. Tubu-
48 rum duo genera: candidum et a colore syricum dictum. Paene peregrina sunt in uno Italiae agro Veroniensi nascentia quae lanata appellantur; lanugo ea obducit, strutheis quidem Persicisque plurima, iis tamen peculiare nomen dedit, nulla alia commendatione insignibus.

49 (15) Reliqua cur pigeat nominatim indicare, cum conditoribus suis aeternam propagaverint memoriam, tamquam ob egregium aliquod in vita factum? Nisi fallor, apparebit ex eo ingenium inserendi nihilque tam parvum esse quod non gloriam parere possit. Ergo habent originem a Matio Cestioque et Mallio, item Scaudio.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

trodusse l'usanza di coronarne ivi i vincitori, per glorificare il proprio avo [1]. Essa ha d'altronde foglie sempreverdi e frutti che spuntano in continuazione [2]. Ma risulterà anche chiaro che tutte le specie di prugne hanno cominciato a diffondersi dopo Catone.

47 (14) Esistono molte varietà di mele. Dei cedri abbiamo parlato descrivendo l'albero relativo [1]; i Greci li chiamano pomi della Media dal nome della loro terra d'origine. Altrettanto esotiche sono le giuggiole e le lazzeruole [2], specie, anche queste, importate solo recentemente in Italia, le seconde dalla Siria, le prime dall'Africa. Sesto Papinio, che noi abbiamo visto console, le introdusse entrambe per primo sul finire del principato del divino Augusto [3], avendole fatte seminare nell'accampamento: piú simili a bacche che a mele, sono però assai decorative sulle terrazze, poiché ormai foreste di vegetazione dànno la scalata persino ai tetti delle nostre case [4]. Ci sono due specie di lazzeruole: la bianca e la siriaca, co-
48 siddetta dal colore [5]. Quasi esotici sono i cosiddetti frutti lanosi [1], che in Italia nascono soltanto nel territorio di Verona; li ricopre uno strato di lanugine che, per quanto abbondante anche sugli *struthea* e sulle pesche, ha conferito un nome distintivo a questa specie, che non si segnala per alcun'altra qualità.

49 (15) Perché dovrei esitare ad enumerare, indicandone i nomi, le specie rimanenti, dal momento che esse hanno propagato nei secoli il ricordo dei loro inventori, come se avessero reso un servizio essenziale all'umanità? Se non erro, da questa testimonianza apparirà chiara l'ingegnosità che l'innesto richiede e si vedrà che non esiste niente di tanto piccolo che non possa procurare gloria. Alcuni frutti, dunque, traggono il nome da Mazio, Cestio, Mallio,

46. [1] Perseo, figlio di Zeus e Danae, era considerato da Alessandro suo avo, per il tramite di Eracle. Anche se Plinio non lo dice espressamente, è chiaro che egli pensa, in piú, ad una derivazione del nome della *persea* dall'antroponimo Perseo.

[2] È quanto dice Teofrasto IV 2.5.

47. [1] Cfr. XIII.103.

[2] Le giuggiole sono i frutti simili ad olive dell'omonimo albero a foglie spinose; le lazzeruole sono invece i frutti simili a piccole mele, di colore bruno, del lazzeruolo, anch'esso a foglie spinose.

[3] A detta di Plinio, Sesto Papinio Allieno, console nel 36 d. C. (quando cioè Plinio aveva tredici anni), aveva introdotto in Italia queste piante prima del 14 d. C., anno in cui morí Augusto.

[4] Allusione all'eccesso di vegetazione nelle case, che sarà ripresa in termini non polemici in XVI.124. Cfr. anche, tra gli altri, Orazio, *Carmina* III 10.5-6.

[5] Plinio chiama siriaca la varietà rossa di lazzeruola, fondandosi sull'equivalenza linguistica tra l'aggettivo *syricus*, «siriaco», e il sostantivo *syricum* (citato in XXXIII.120) che indica una sostanza colorante che veniva aggiunta al minio. La varietà detta da Plinio «bianca» è in realtà giallastra.

48. [1] Non è chiaro a quali frutti Plinio precisamente si riferisce: secondo André (commento cit., p. 91), forse, a quelli del cotognastro lanuginoso, arbusto delle Rosacee pomoidee, a foglie tomentose (*Cotoneaster tomentosa*).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Quibus cotoneo insito ab Appio e Claudia gente Appiana sunt co-
50 gnominata. Odor est iis cotoneorum, magnitudo quae Scaudianis, color rubens. Ac ne quis sic ambitum valuisse claritatis e familia putet, sunt et Sceptiana ab inventore libertino, insignia rotunditate. Cato adicit Quiriana et quae tradit in doliis condi Scantiana. Omnium autem nuperrime adoptata sunt parva gratissimi saporis, quae Petisia nominantur. Patrias nobilitavere Amerina et Graecu-
51 la. Cetera e causis traxere nomen: germanitatis cohaerentia gemella, numquam singula in fetu, colore syrica, cognatione melapia, mustea a celeritate mitescendi, quae nunc melimela dicuntur a sapore melleo, orbiculata a figura orbis in rotunditatem circumacti – haec in Epiro primum provenisse argumento sunt Graeci, qui Epirotica vocant –, mammarum effigie orthomastia, condicione ca-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nonché da Scaudio[1]. Ottenuto dall'innesto del cotogno su questi ultimi, per opera di Appio, un membro della famiglia Claudia, il
50 frutto relativo prende il nome di appiano[2]. Ha il profumo delle cotogne, le dimensioni della mela scaudiana ed è di colore rosso. Ma perché nessuno pensi che, in tal modo, abbia prevalso la mira di conferire loro celebrità sfruttando il nome di una casata, c'è anche la sceptiana, cosiddetta dal nome del suo inventore, un liberto[1], e notevole per la sua forma rotonda. Catone aggiunge la mela quiriana e la scanziana che si conserva, secondo quanto ci dice, in dogli[2]. Le mele tra tutte piú recentemente adottate, piccole, di sapore gradevolissimo, sono quelle che vengono chiamate petisie[3]. Le mele amerine[4] e quelle greche hanno nobilitato la loro terra
51 d'origine. Le restanti varietà hanno tratto il nome da motivi specifici: dalla loro intima connessione le gemelle[1], il cui frutto non è mai singolo; dal colore le siriache[2]; dall'affinità con le pere le mele appiole[3]; dalla rapidità di maturazione i *mustea*, che sono oggi chiamati *melimela* perché sanno di miele[4]; dalla loro forma esattamente rotonda le orbicolate – il fatto che i Greci le chiamino epirotiche dimostra che questa varietà di mele comparve per la prima volta in Epiro[5] –; dalla loro somiglianza con le mammelle le ortomastie; dalla loro condizione di frutti castrati, perché non hanno

49. [1] Da Gaio Mazio, amico di Augusto, prendono il nome i *mala Matiana*, citati da Columella V 10.19; si ignora chi, tra i numerosi appartenenti alla *gens Cestia* dei quali abbiamo notizia, abbia dato il nome ai *mala Cestiana*, ricordati da Columella V 10.19; lo stesso dicasi per Mallio, da cui i *mala Malliana*, citati da Gargilio Marziale, *Medicinae ex oleribus et pomis* 42, e per Scaudio, da cui i *mala Scaudiana*, citati al paragrafo 58, nonché da Varrone, *Res rusticae* I 59.1, e Columella V 10.19.

[2] Non si sa a quale Appio Claudio Plinio qui si riferisca, né il *malum Appianum* è altrove citato.

50. [1] Il *malum Sceptianum* (presumibilmente cosí detto dall'antroponimo *Sceptius*) non ricorre che in questo luogo di Plinio.

[2] Il *Quirianum*, citato da Catone 7.3 come *Quirinianum*, era forse cosí chiamato dal toponimo *Cures* (cioè Curi), in Sabina; per lo *Scantianum*, forse cosí detto dalla foresta *Scantia* in Campania, cfr. Catone 7.3 e 143.3, nonché Varrone, *Res rusticae* I 59.1.

[3] Le mele petisie sono citate solo qui da Plinio.

[4] Di Amelia, una città dell'Umbria (cfr. III.113-14); sono ricordate anche da Columella V 10.19.

51. [1] È probabile che le mele gemelle, da nessun altro autore ricordate, indichino solo un fenomeno di nascita del frutto, cui Plinio conferisce invece denominazione di varietà.

[2] Cfr. par. 47, nota 5.

[3] I *melapia* (dal greco *melápion*, connesso con *mêlon*, «mela», e *ápion*, «pera») indicano una varietà di mele simili per forma – Plinio parla di «affinità» – alle pere.

[4] I *mala mustea*, cioè «dolci come il mosto» (per quanto da Plinio tale nome venga connesso con la loro precocità), o *melimela*, «mele dolci come il miele», sono ricordati da Marziale I 43.4 (*melimela*); secondo i *Geoponica* X 20.1 i *melimela* sono il risultato di un innesto del melo col cotogno, testimonianza che renderebbe plausibile una loro identificazione, peraltro da molti esclusa, con i *mala mustea* del paragrafo 38, che sono una varietà di cotogne.

[5] Le mele orbicolate o epirotiche, insieme con ragguagli sul loro impiego medico, sono citate anche da Dioscoride I 115.4.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

52 strati seminis quae spadonia appellant Belgae. Melofoliis folium unum, aliquando et geminum, erumpit e latere medio. Celerrime in rugas marcescunt pannucea. Stolide tument pulmonea. Est quibusdam sanguineus colos origine ex mori insitu tracta. Cunctis vero quae fuere a sole partes rubent. Sunt et parva gratia saporis atque etiam acutiora odore silvestria. Peculiare inprobae iis acerbitatis convicium et vis tanta, ut aciem gladii praestringat. Dat aliis farina vilissimis nomen, quamquam primis adventu decerpique properantibus.

53 (16) Eadem causa in piris taxatur superbiae cognomine; parva haec, sed ocissima. Cunctis autem Crustumia gratissima, proxima iis Falerna potu, quoniam tanta vis suci abundat – lacte hoc vocatur –, in iisque alia colore nigro, dona Syriae. Reliquorum nomina
54 aliter in aliis atque aliis locis appellantur. Sed confessis urbis vocabulis auctores suos nobilitavere Decimiana et ex eo tractum quod Pseudodecimianum vocant, Dolabelliana longissimi pediculi, Pomponiana cognomine mammosa, Liceriana, Seviana et quae ex iis na-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

52 semi, quelle che i Belgi chiamano spadonie[6]. Le melofoglie hanno una foglia, talvolta anche due, che spunta da un lato a metà altezza. Le mele pannucee marciscono con grande rapidità, raggrinzendosi. Le pulmonee hanno dimensioni assurdamente grandi[1]. Alcune mele devono il loro colore sanguigno all'innesto col gelso[2], ma in ogni caso qualsiasi specie è rossa nella parte che è stata esposta al sole. Vi sono poi le mele selvatiche[3], di sapore poco gradevole e di profumo ancor piú penetrante. Di esse si biasima soprattutto l'incredibile asprezza del succo, che è tanto forte da poter smussare il filo di una spada. Ad un'altra specie, assai poco pregiata, è la farina a dare il nome[4]; queste mele sono, tuttavia, le prime a spuntare e richiedono di esser colte in fretta.

53 (16) Per un motivo analogo si è affibbiato ad una specie di pere l'appellativo di superbe[1]: esse sono piccole, ma molto precoci. Ma la qualità migliore è, a giudizio unanime, quella di Crustumerio; subito dopo viene quella del Falerno, che può essere bevuta, tanto abbondante è il suo succo – si chiama latte –, e tra queste ve ne sono altre di colore molto scuro, che la Siria ci offre[2]. I nomi
54 delle altre varietà sono diversi a seconda dei luoghi. Ma, tra le denominazioni comunemente usate a Roma, le pere decimiane hanno nobilitato il nome del loro produttore e con esse le cosiddette pseudodecimiane, che da queste derivano; cosí pure le dolabelliane dal lungo picciolo, le pomponiane soprannominate pettorute, le liceriane, le seviane, le turraniane – una varietà da esse derivata,

[6] Sia le mele ortomastie che le spadonie non sono altrimenti conosciute; il nome delle prime deriva dal greco *orthós*, «dritto, eretto», e *mastós*, «mammella», mentre quello delle seconde è connesso col greco *spádon*, «castrato», ed è identico a quello di certe palme giovani con frutto senza nocciolo citate in XIII.38.

51. [1] Per i *melofolia* (dal composto greco-latino *mêlon*, «mela», e *folium*, «foglia») vale probabilmente quanto detto al paragrafo 51 per le gemelle; i *pannucea* (da *pannuceus*, «grinzoso») sono ricordati, all'interno di una citazione da Cloazio (per cui cfr. par. 91, nota 1), in Macrobio III 19.2; i *pulmonea*, connessi con *pulmo*, «polmone», sono cosí chiamati, forse, per la loro caratteristica di svilupparsi gonfiando come un polmone pieno d'aria: non sono altrove nominati.

[2] Questo tipo di innesto è menzionato solo da Plinio.

[3] Citate per le loro proprietà astringenti da Dioscoride I 115.4 e Plinio XXIII.104.

[4] Forse mele a polpa farinosa, verisimilmente chiamate *mala farinacea* o *farinosa* secondo André, commento cit., p. 93.

53. [1] Cfr. Columella V 10.18.

[2] Le pere della città sabina di Crustumerio sono piú volte citate dagli autori (tra gli altri, cfr. Columella V 10.18 e XII 10.4, nonché Plinio XXIII.15, a proposito dei loro impieghi medici), mentre sotto assoluto silenzio viene passata la varietà del Falerno, il cui nome è collegato con quello del celebre vino non per la coincidenza del luogo di produzione, ma probabilmente per l'abbondanza, in queste pere, di succo, di sapore vinoso. La pera siriaca è forse quella che Columella V 10.18 chiama tarantina, indicando l'equivalenza delle due designazioni (*Tarentina, quae Syria dicuntur*); è il *pirum Syrium* di Virgilio, *Georgica* II 88, ed è cosí chiamata in relazione al colore scuro della sua buccia (cfr. par. 47, nota 5).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ta sunt Turraniana, longitudine pediculi distantia, Favoniana rubra, paulo superbis maiora, Lateriana, Aniciana postautumnalia, acidulo sapore iucunda. Tiberiana appellantur quae maxime Tiberio principi placuere; colorantur magis sole grandescuntque, alio-
55 qui eadem essent quae Liceriana. Patriae nomina habent serissima omnium Amerina, Picentina, Numantina, Alexandrina, Numidiana, Graeca et in iis Tarentina, Signina, quae alii a colore testacea appellant, sicut onychina, purpurea, ab odore myrapia, laurea, nardina, tempore hordearia, collo ampullacea, et Coriolana, Bruttia
56 gentilitatis, cucurbitina, acidula suci. Incerta nominum causa est barbaricis, Veneriis quae colorata dicunt, regiis quae minimo pediculo sessilia, patriciis, vocimis, viridibus oblongisque. Praeterea

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

che se ne distingue però per la lunghezza del picciolo –, le favoniane di colore rosso, un po' piú grandi delle superbe, le lateriane, le aniciane postautunnali, che hanno un gusto gradevolmente aspro. Si chiamano tiberiane le pere che piacquero sommamente all'imperatore Tiberio; per azione del sole prendono piú colore ed ingrossano, altrimenti sarebbero uguali alle liceriane [1].

55 Prendono il nome dal luogo d'origine le amerine, tra tutte le piú tardive, le picentine, le numantine, le alessandrine, le numidiane, le greche e, tra esse, le tarantine, le segnine, che altri chiamano testacee per il loro colore [1] – cosí come le onichine, le purpuree e, per l'odore, le mirapie, le lauree, le nardine; per la stagione le ordeacee, per la forma del collo le ampollacee [2] –, nonché le coriolane, le bruzie, mentre le cucurbitine devono il loro nome al-
56 l'analogia con la zucca [3] e le acidule al loro succo. Incerto è il motivo della denominazione per le pere barbariche, le veneree, dette colorate, le regie, dette sessili per il picciolo cortissimo, le patrizie, le vocime [1], verdi ed oblunghe. Virgilio ha inoltre ricordato le

54. [1] Il nome delle pere decimiane, citate anche da Columella XII 10.4, e delle pseudodecimiane deriva da quello di un personaggio omonimo, non altrimenti conosciuto; lo stesso vale per le dolabelliane (per cui cfr. lo stesso passo di Columella), cosí chiamate da un componente dei Dolabella, ramo della *gens Cornelia*. Le pomponiane, le liceriane e le seviane non sono citate che da Plinio. Le turraniane, menzionate da Columella V 10.18, prendono invece nome da Turranio Nigro, famoso agricoltore cui Varrone dedicò il libro II delle *Res rusticae*; le favoniane e le lateriane sono menzionate da Columella V 10.18 (le seconde con la variante (*pira*) *Lateritana*), come pure le aniciane, ricordate in piú da Catone 7.3 e Varrone, *Res rusticae* I 59.3. Niente di piú si sa, infine, sulle tiberiane.

55. [1] Le pere amerine sono chiamate come le mele della stessa provenienza (cioè *Ameria*: cfr. par. 50, nota 4); non è chiaro invece se le picentine siano originarie dell'*ager Picentinus* (citato in III.70), presso Salerno, ovvero del Piceno (per quanto l'aggettivo *picentinus* come derivato da *Picenum* sia molto raro); a favore di questa seconda ipotesi sta il raffronto con Varrone, *Res rusticae* I 50.2, che parla del Piceno come di un territorio che produce frutta ed olio di grande qualità. Sono poi di Numanzia le numantine – se in questo luogo è giusta la lezione *numantina* dei *veteres* –, di Alessandria (nella Troade, non d'Egitto, dove le pere sarebbero difficilmente coltivabili) le alessandrine, della Numidia (la regione costiera dell'Africa settentrionale) le numidiane. Le pere greche sono ricordate anche al paragrafo 58, mentre le tarantine sono citate, tra gli altri, da Catone 7.4 e le segnine (di Segni nel Lazio) o testacee, cosí dette dal loro color mattone, da Columella V 10.18.

[2] Le onichine sono cosí chiamate perché del colore dell'onice, come le purpuree, citate da Columella V 10.18 e XII 10.4, sono simili nel colore alla porpora. Il nome delle mirapie, citate da Columella XII 10.4, è invece connesso col greco *myrápion*, «pera profumata»; dall'odore di alloro prendono il nome le lauree, menzionate da Columella XII 10.4, come le nardine, non citate altrove, sono cosí chiamate per il loro profumo di nardo. Le ordeacee traggono invece il nome dall'orzo, poiché maturano contemporaneamente ad esso (come le prugne ordeacee citate al paragrafo 41); le ampollacee, ricordate anche al paragrafo 58, sono cosí chiamate perché di forma simile ad un'ampolla.

[3] Ancora da toponimi deriva la denominazione delle coriolane (da Corioli, nel Lazio) e delle bruzie (cioè del Bruzio, l'odierna Calabria), mentre dalla loro analogia con la zucca (in latino *cucurbita*) le cucurbitine, citate da Catone 7.4 con il nome di (*pira*) *cucurbitiva*.

56. [1] Di queste specie sono nominate dagli autori solo le veneree e le regie (cfr. rispettivamente Columella V 10.18 e XII 10.4).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

dixit volema Vergilius a Catone sumpta, qui et sementiva et mustea nominat.

57 (17) Pars haec vitae iam pridem pervenit ad columen, expertis cuncta hominibus, quippe cum Vergilius insitam nucibus arbutum, malis platanum, cerasis ulmum dicat. Nec quicquam amplius excogitari potest; nullum certe pomum novum diu iam invenitur. Neque omnia insita misceri fas est, sicut nec spinas inseri, quando fulgura piari non queunt facile, quotque genera insita fuerint, tot fulgura uno ictu fieri pronuntiatur.

58 Turbinatior piris figura. In iis serotina ad hiemes usque in matre pendent gelu maturescentia Graeca, ampullacea, laurea, sicut in malis Amerina, Scaudiana. Conduntur vero pira ut uvae ac totidem modis, neque aliud in cadis praeterquam pruna. E pomis proprietas piris quae vini, similiterque in aegris medentes cavent. E vino et aqua cocuntur atque pulmentari vicem inplent, quod non alia praeter cotonea ac struthea.

59 (18) In universum autem de pomis servandis praecipitur pomaria in loco frigido ac sicco contabulari, septentrionalibus fenestris sereno die patere, austros specularibus arcere, aquilonis quoque ad-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

voleme, desunte da Catone[2], che cita anche le pere sementive e le mustee[3].

57 (17) In questo settore della civiltà si è da tempo raggiunto il livello massimo, perché gli uomini hanno saggiato ogni possibilità, tant'è vero che Virgilio parla di corbezzolo innestato col noce, di platano col melo, di olmo col ciliegio[1]. Non è possibile escogitare trattamenti nuovi: è un fatto che già da tempo non viene scoperto un frutto nuovo. E non è permesso dalla religione di mescolare qualsiasi specie innestandola: è impedito ad esempio l'innesto sulle piante spinose, poiché non è facile scongiurare il presagio del fulmine e poiché il numero dei fulmini che si abbattono in un sol colpo corrisponde – si assicura – a quello delle specie innestate[2].

58 Le pere hanno forma piú conica. Tra esse le varietà tardive stanno appese sull'albero genitore fino all'inverno, maturando al gelo, cioè le greche, le ampollacee, le lauree, cosí come, tra le mele, l'amerina e la scaudiana. Le pere si conservano però come l'uva, e con altrettanti metodi, e nessun altro frutto si usa mettere in barile, eccetto le prugne. Tra i frutti, le pere hanno qualità analoghe al vino e, come quello, sono eliminate dai medici nella dieta dei malati[1]. Cotte in acqua e vino sostituiscono la pietanza, il che non avviene per alcun altro frutto, eccetto le cotogne e gli *struthea*.

59 (18) Per quanto concerne il metodo di conservazione dei frutti, si prescrive[1], in linea generale, di montare i ripiani per conservare la frutta in luoghi freschi e secchi, di lasciare aperte le finestre che dànno a nord quando è bel tempo, di arrestare, con finestre chiuse da lastre speculari[2], l'ingresso dei venti meridionali,

[2] Virgilio cita i *pira volema* in *Georgica* II 88; essi compaiono anche in Catone 7.3 e Columella V 10.18 e XII 10.4. Secondo Servio, *Ad Georgica* II 88, il loro nome è connesso con *vola*, «palmo della mano», e designa dunque delle pere che riempiono il palmo della mano; il commentatore dà anche una seconda etimologia, gallica, secondo cui *volema* significa «grosse e buone».

[3] Cfr. Catone 7.3: le sementive sono cosí chiamate perché maturano al tempo della seminagione, mentre le mustee hanno caratteristiche simili ai *mala mustea* del paragrafo 38 (cfr. nota 2) e del paragrafo 51 (cfr. nota 4).

57. [1] Cfr. Virgilio, *Georgica* II 69 sgg., che però non parla dell'innesto dell'olmo col ciliegio.

[2] La rigorosa limitazione degli innesti doveva corrispondere ad un tabú religioso, per quanto Columella V 11.12 tenti di spiegarla con motivazioni botaniche (l'innesto è possibile, secondo quanto egli dice, solo tra alberi che hanno affinità di corteccia). L'informazione sulla corrispondenza tra numero dei fulmini che si abbattono sull'albero e numero degli innesti ivi praticati deriva da Varrone, *Res rusticae* I 40.5.

58. [1] Cfr. Plinio XXIII.115.

59. [1] Cfr. Varrone, *Res rusticae* I 59.1.

[2] Le lastre speculari (lamine sottili e trasparenti, ricavate dal *lapis specularis*, composto

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

flatu poma deturpante rugis. Colligi mala post aequinoctium autumni neque ante XVI lunam neque ultra duodetricesimam, nec pluvio die neque ante primam horam; cadiva separari; stramentis solidis paleisve substerni, rara componi, uti limites pervii spiritum aequalem accipiant. Amerina maxime durare, melimela minime.
60 Cotoneis in concluso spiramentum omne adimendum aut incoqui melle ea mergive oportere. Punica aqua marina fervente indurari, mox triduo sole siccata ita ne nocturno rore contingantur suspendi et, cum libeat uti, aqua dulci perlui. M. Varro et in doliis harenae servari iubet; et inmatura obrui terra in ollis fundo effracto, sed spiritu excluso ac surculo pice inlito: sic etiam crescere amplitudine maiore quam possint in arbore. Cetera mala et foliis ficulnis, praeterquam cadivis, singula convolvi cistisque vitilibus condi vel
61 creta figulinarum inlini. Pira in vasis fictilibus picatis inversis obrui scrobe. Tarentina serissima legi, Aniciana servari et in passo, sorva quoque et scrobibus gypsato operculo, duum pedum terra superiniecta, in loco aprico inversis vasis et in doliis ut uvas interque uvas cum ramis suspendi.

62 E proximis auctoribus quidam altius curam repetunt deputarique statim poma ac vites ad hunc usum praecipiunt decrescente lu-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

per quanto anche il soffio dell'aquilone deturpi la frutta, facendola avvizzire[3]. Le mele vanno raccolte dopo l'equinozio d'autunno e non prima del sedicesimo giorno della luna [10 ottobre] né dopo il ventottesimo [22 ottobre], non in un giorno di pioggia né anteriormente alla prima ora del giorno; bisogna tener separate le mele cadute spontaneamente, stenderle su tappeti compatti ovvero sulla paglia sminuzzata, spazieggiarle mentre le si dispone, in modo che l'aria circoli uniforme tra una fila e l'altra. Quelle che durano piú a lungo sono le amerine, quelle che durano meno i *melimela*.

60 Le cotogne devono essere tenute in luoghi chiusi, che non abbiano spiragli da cui l'aria possa formare corrente, oppure vanno fatte cuocere nel miele o vi vanno immerse. Le melagrane sono fatte indurire con acqua di mare bollente e quindi, seccate al sole per tre giorni, ma in modo che non prendano la rugiada della notte, vengono appese e, quando le si vogliono consumare, si lavano con acqua dolce. Marco Varrone[1] raccomanda anche di conservarle in dogli di sabbia e, quando ancora sono acerbe, di coprirle di terra dopo averle disposte in vasi dal fondo bucato, ma senza che circoli aria e col gambo impeciato: cosí si sviluppano arrivando a dimensioni ancora maggiori di quelle possibili sull'albero. Gli altri frutti a pomo si avvolgono singolarmente in foglie di fico, escludendo però quelle che siano cadute, e si ripongono in panieri in-
61 trecciati ovvero si spalmano di terra da vasi. Le pere si conservano in vasi di terracotta impeciati, capovolti e sotterrati in buche. Le pere tarantine si raccolgono molto tardi, le aniciane si conservano anche nel vino passito; ugualmente le sorbe si conservano, in buche, racchiuse in vasi capovolti che hanno il coperchio sigillato con gesso, sotto uno strato di terra alto due piedi, in posizione soleggiata; ovvero anche sospese entro dogli, come l'uva, ed anche in mezzo all'uva con i loro rami[1].

62 Alcuni degli autori piú recenti dànno precetti che si rifanno a piú lontano, raccomandando di potare fin dall'inizio gli alberi da frutto e le viti designate a quest'uso, nel periodo della luna calan-

di mica e selenite) fungevano nell'antichità da vetro. Su questo tipo di finestre cfr. anche XXXVI.160 sgg.

[3] L'aquilone è un vento di nord-est.

60. [1] In *Res rusticae* I 59.3: Varrone è la fonte utilizzata, anche se con variazioni, per tutta la sequenza che riguarda la conservazione delle melagrane e, in parte, degli altri frutti.

61. [1] Questi precetti – collegati sintatticamente con una serie di infiniti tutti dipendenti da *iubet* («raccomanda»), il cui soggetto è Marco Varrone – sono in realtà desunti da fonti diverse: il metodo di conservazione della frutta nel passito, per esempio, è descritto da Columella XII 10.4.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

na, post horam diei tertiam, caelo sereno aut siccis ventis; similiter deligi et ex locis siccis et ante perfectam maturitatem, addito ut luna infra terram sit, uvas cum malleolo sarmenti duro, demptis forfice corruptoribus acinis, in dolio picato recenti suspendi, exclusa omni aura operculo et gypso. Sic et sorva ac pira, inlitis omnium
63 surculis pice. Dolia procul ab aqua esse. Quidam sic cum palmite ipso condunt, capitibus eius scillae infixis utrimque, alii etiam vina habentibus doliis, dum ne contingant ea uvae, aliqui mala in patinis fictilibus fluitantia, quo genere et vino odorem adquiri putant. Aliqui omnia haec in milio servari malunt, plerique vero in scrobe duum pedum altitudinis harena substrato et fictili operculo, dein
64 terra operto. Creta quidam figlina etiam uvas inlinunt siccataque sole suspendunt, in usu diluentes cretam. Eandem pomis vino subigunt. Mala vero generosissima eadem ratione crustant gypso vel cera, quae, nisi maturuerint, incremento calcem rumpunt. Semper autem in pediculos conlocant ea. Alii decerpunt cum surculis eosque in medullam sabuci additos obruunt, ut supra scriptum est.
65 Alii singulis malis pirisque singula vasa fictilia adsignant et operculo eorum picato dolio iterum includunt, nec non aliqui in floccis capsisque, quas luto paleato inlinunt; alii hoc idem in patinis ficti-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

te, dopo la terza ora del giorno, a cielo sereno o in presenza di venti secchi; di far la raccolta, seguendo gli stessi criteri, in terreno secco e prima della maturazione completa, aggiungendo che la luna deve essere sotto l'orizzonte[1]; di appendere i grappoli con un magliuolo duro di sarmento, dopo aver tolto con le forbici gli acini guasti, in un doglio impeciato di recente, impedendo all'aria qualsiasi accesso con un coperchio e del gesso. Lo stesso metodo è raccomandato per le sorbe e le pere, sempre con i piccioli cosparsi di pece. I dogli si devono tenere lontano dall'acqua.

63 Alcuni li conservano, con questo metodo, perfino con il ramo infilando ciascuna delle due estremità in una scilla[1]; altri in dogli che contengono ancora vino, facendo però attenzione che i grappoli non vengano a contatto con esso; altri poi fanno galleggiare nel vino le mele, sistemate in vassoi di terracotta, procedimento grazie al quale, essi pensano, il frutto acquista l'aroma del vino[2]. Altri preferiscono conservare tutte queste specie di frutta nel miglio e la maggior parte dentro una buca profonda due piedi, riempita da uno strato di sabbia e chiusa con un coperchio di terracot-
64 ta, a sua volta ricoperto di terra. Alcuni cospargono con la creta da vasi anche l'uva, che fanno poi seccare al sole, appesa, diluendo la creta al momento dell'uso[1]. Nel caso di frutta a pomo, la creta viene rimossa col vino. Col medesimo procedimento ricoprono le mele di qualità migliore con uno strato di gesso o cera; se non sono completamente mature, ingrossandosi fanno schiantare il rivestimento. In ogni modo le sistemano sempre col loro picciolo. Altri le raccolgono con i loro rami, che infilano nel midollo di sam-
65 buco e poi interrano, come si è detto prima[2]. Altri destinano ad ogni mela o pera un vaso di terracotta e, dopo averne impeciato il coperchio, lo chiudono a sua volta in un doglio[1]; alcuni, invece, le sistemano, avvolte in batuffoli di lana, in casse i cui orli spalmano di argilla mista a paglia[2]; altri seguono lo stesso procedimento ma

62. [1] Precetti simili, corredati da analoghe precisazioni meteorologiche, in Columella XII 44.2 e 45.1.

63. [1] Scilla è il nome greco (cfr. *skilla* in Teofrasto VII 9.4) della cipolla marina, una pianta fornita di grosso bulbo, simile alla cipolla, comune nelle regioni costiere del Mediterraneo (cfr. anche Plinio XVII.87, XIX.93, XX.97).

[2] Questa è l'interpretazione concordemente proposta dai traduttori, ma l'espressione *vino odorem adquiri putant* potrebbe anche significare «ritengono che il vino acquisti il sapore del frutto». Mi pare in ogni caso piú probabile la prima traduzione, perché piú confacente al contesto, in cui si parla di metodi per conservare la frutta, non per trattare il vino.

64. [1] Sull'uso della creta per la conservazione dei frutti, cfr. Columella XII 46.7; di questo metodo, applicato in particolare all'uva, riferiscono i *Geoponica* IV 15.18.

[2] Cfr. par. 61.

65. [1] Cfr. Columella XII 44.6.

[2] Cfr. Varrone, *Res rusticae* I 59.3.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

libus, aliqui et in scrobe subiecta harena: ita sicca operiunt mox
66 terra. Sunt qui cotonea cera Pontica inlita melle demergant. Columella auctor est in puteos cisternasve uvas in fictilibus vasis pice diligenti cura inlitis mergi. Liguria maritima Alpibus proxima uvas sole siccatas iunci fasceis involvit cadisque conditas gypso includit. Hoc idem Graeci platani foliis aut vitis ipsius aut fici uno die in umbra siccatis atque in cado vinaceis interpositis. Quo genere Coa
67 uva et Berytia servantur, nullius suavitati postferendae. Quidam, ut has faciant, in cinere lixivo tingunt protinus quam detraxere vitibus, mox in sole siccant passasque in aquam calidam mergunt et iterum sole siccant, tum foliis, ut supra dictum est, involutas vinaceis stipant. Sunt qui malunt uvas in scobe ramentisve abietis, populi, fraxini servare. Sunt qui suspendi procul malis protinusque in granariis iubent, quoniam optime siccet frumenti pulvis. Pensilibus contra vespas remedio est oleo adspergi ex ore. De palmis diximus.

68 (19) E reliquo genere pomorum ficus amplissima est, quaedamque et piris magnitudine aemulae. De Aegyptiae Cypriaeque miraculis retulimus inter externas. Idaea rubet olivae magnitudine, rotundior tantum, sapore mespili. Alexandrinam hanc ibi vocant, crassitudine cubitali, ramosam, materie validam, lentam, sine lac-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

in piatti di terracotta, altri anche in una buca, che riempiono di sabbia: in questo caso ricoprono subito il tutto con uno strato di terra secca. C'è chi cosparge le cotogne di cera del Ponto[3] e le
66 immerge nel miele. Columella attesta che l'uva, contenuta in vasi di terracotta accuratamente impeciati, viene immersa in pozzi o cisterne[1]. La Liguria marittima, in prossimità delle Alpi, fa seccare i grappoli al sole e li lega insieme con fasce di giunco e li sistema in barili chiusi col gesso. I Greci fanno lo stesso con foglie di platano o della stessa vite o di fico, fatte seccare all'ombra per un giorno e tenute separate, nel barile, dalla vinaccia[2]. Si conservano con questo procedimento le uve di Cos e di Berito[3], che non so-
67 no seconde a nessun'altra per dolcezza. Alcuni, per ottenere questo tipo di uva, immergono i grappoli in cenere di lisciva immediatamente dopo averli staccati dalle viti, li fanno seccare al sole e immergono l'uva cosí passita in acqua calda, facendola di nuovo seccare al sole: a questo punto, come si è detto prima, avvolgono i grappoli nelle foglie e vi stipano tutto intorno le vinacce[1]. C'è chi preferisce conservare l'uva in segatura o trucioli di abete, pioppo, frassino[2]. C'è chi raccomanda di appenderla lontano dalle mele e direttamente nei granai, poiché la polvere di cereali è assai indicata per far seccare. Un rimedio che serve a proteggere dalle vespe l'uva appesa è quello di cospargerla d'olio spruzzato dalla bocca. Dei datteri abbiamo già parlato[3].

68 (19) Delle altre specie di frutti il fico è il piú grosso e talvolta gareggia in dimensioni anche con le pere. Abbiamo riferito delle meraviglie del fico egiziano e cipriota trattando dei fichi esotici[1]. Il fico del monte Ida è rosso, delle dimensioni di un'oliva, soltanto un po' piú tondeggiante, dal gusto di nespola[2]. Laggiú questa pianta è chiamata fico alessandrino[3], spessa un cubito, frondosa, di legno solido, flessibile, senza succo lattiginoso, di scorza verde,

[3] In XXI.83 essa è da Plinio ricordata come la migliore cera del mondo.

66. [1] Cfr. Columella XII 44.6.
[2] Cfr. Columella XII 16.3, dove si forniscono precetti simili, per quanto non vengano attribuiti ai Greci e si riferiscano all'uva e non alle foglie di vite.
[3] Per il vino di Cos cfr. XIV.78, per quello di Berito (l'odierna Beirut) cfr. XIV.74.

67. [1] Cfr. Columella XII 16.3.
[2] Stessa informazione in Columella XII 44.4.
[3] Cfr. XIII.39 sgg.

68. [1] Per il fico egiziano cfr. XIII.56-57 e per quello cipriota cfr. XIII.58.
[2] Quello che Plinio chiama fico dell'Ida (nella Troade) non pare corrispondere nella descrizione (desunta da Teofrasto III 17.5) ad un fico vero e proprio: è pertanto probabile che con questo nome egli identifichi una specie diversa di frutto che, nonostante alcuni tentativi di individuazione, non è possibile determinare.
[3] Cioè di Alessandria nella Troade.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

te, cortice viridi, folio tiliae, sed molli. Onesicritus tradit in Hyrcania multum nostris esse dulciores fertilioresque, ut quae modios
69 CCLXX singulae ferant. Ad nos ex aliis transiere gentibus, Chalcide, Chio, quarum plura genera. Si quidem et Lydiae, quae sunt purpureae, et mamillanae similitudinem earum habent et callistruthiae farti sapore praestantiores, ficorum omnium frigidissimae. Nam de Africanis, quoniam multi praeferunt cunctis, magna quaestio est,
70 cum id genus in Africam nuperrime transierit. Patriae nomen optinent etiam Alexandrinae ex nigris, candicante rima, cognomine delicatae. Nigra et Rhodia est et Tiburtina de praecocibus. Sunt et auctorum nomina iis, Liviae, Pompei. Siccandis haec sole in annuos usus aptissima cum mariscis et quas harundinum folii macula variat. Est et Herculanea et albicerata et aratia alba, pediculo mini-
71 mo, latissima. Primo autem provenit porphyritis, longissimo pediculo. Comitatur eam e minimis, vilissimis popularis dicta. Contra novissima sub hieme maturatur chelidonia. Sunt praeterea eaedem serotinae et praecoces, biferae, alba ac nigra, cum messe vindemia-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

con le foglie del tiglio, ma morbide. Onesicrito[4] riferisce che in Ircania[5] i fichi sono molto piú dolci e le loro piante molto piú produttive che da noi, se è vero che ognuna produce 270 moggi di
69 frutti. Da altri paesi, come Calcide e Chio[1], ne sono stati importati in Italia di diverse qualità: cosí anche i fichi di Lidia, che sono rossi, e, a loro simili, le mamillane, le *callistruthiae*, dotate di una polpa piú saporita, i piú freddi al gusto tra tutti i fichi[2]. Quanto ai fichi africani, poiché molti li preferiscono a tutti gli altri, è aperta una grossa questione, perché questa specie è stata introdotta in
70 Africa solo recentemente[3]. Tra i fichi neri gli alessandrini traggono il nome dalla loro terra d'origine: hanno fenditure bianche e son detti «delicati»[1]. Neri sono anche i fichi di Rodi, come pure quelli di Tivoli, appartenenti alla specie precoce. Essi portano anche il nome dei loro creatori, come Livia e Pompeo[2]. Quest'ultimo è il piú adatto, tra quelli da seccare al sole, ad esser consumato durante l'anno, insieme con le marische e quei fichi che sono variegati come le foglie di canna[3]. C'è anche il fico di Ercolano, l'albicerato, l'arateo bianco, di picciolo cortissimo, di forma molto
71 allargata[4]. Il piú precoce è il porfiritide, di picciolo allungatissimo; lo segue un fico appartenente ad una specie minuscola, poco apprezzato, detto popolare. Al contrario il chelidonio matura per ultimo, quasi in inverno[1]. Vi sono inoltre delle specie che sono al contempo tardive e precoci, in quanto dànno due raccolti, uno di

[4] Su Onesicrito di Astipalea cfr. XII.34 e nota relativa.
[5] Provincia asiatica in prossimità del mar Caspio.

69. [1] I fichi della Calcide in Eubea e quelli dell'isola di Chio sono ricordati, tra gli altri, da Varrone, *Res rusticae* I 41.6.
[2] I fichi di Lidia sono citati da Varrone, *Res rusticae* I 41.6; le mamillane (cioè simili a una mammella: cfr. anche l'appellativo delle pere pomponiane al paragrafo 54) sono invece ricordate solo da Plinio in questo luogo, mentre le *callistruthiae* (la cui denominazione è foggiata sul greco *strouthós*, «passero», forse ad indicare che i passeri ne sono ghiotti) sono citate da Columella V 10.11 e X 416.
[3] I fichi africani, piú volte citati dagli autori, sono ricordati già da Catone 8.1.

70. [1] Questo tipo di fico, originario di Alessandria d'Egitto, non va confuso con quello citato al paragrafo 68, che proviene da Alessandria nella Troade.
[2] Per il fico di Rodi cfr. Columella V 10.11, mentre il fico di Tivoli non è altrimenti conosciuto; il fico liviano (da Livia Drusilla, moglie di Augusto) è ricordato nel luogo citato di Columella e da Macrobio III 20.1 (che cita Cloazio, per cui cfr. par. 91, nota 1), il quale nomina anche il fico pompeiano (cosí chiamato da Pompeo Magno).
[3] La marisca è un fico di qualità inferiore citato già da Catone 8.1, mentre i fichi «variegati come le foglie di canna» sono probabilmente le *harundineae* (da *harundo*, «canna») citate in Macrobio III 20.1.
[4] Il fico di Ercolano è citato da Catone 8.1, mentre l'albicerato (per la denominazione cfr. par. 20, nota 2) corrisponde forse alla varietà citata da Ateneo III *75d*, *76c*, *77a*, che nomina anche l'arateo.

71. [1] Il porfiritide e il popolare non sono altrimenti attestati, mentre il chelidonio (denominazione connessa col greco *chelidón*, «rondine») è cosí chiamato per l'analogia di colore o, piú probabilmente, per il fatto che matura in autunno, quando le rondini migrano: è citato da Columella X 415.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

que maturescentes. Serotinae et a corio appellatae duro, ex Chalci-
72 dicis quarundam trifero proventu. Tarenti tantum praedulces nascuntur, quas vocant onas. Cato de ficis ita memorat: «Ficos mariscas in loco cretoso aut aperto serito, in loco autem crassiore aut stercorato Africanas et Herculaneas, Sacontinas, hibernas, Tellanas atras pediculo longo». Postea tot subiere nomina atque genera, ut vel hoc solum aestimantibus appareat mutatam esse vitam.
73 Sunt et hibernae quibusdam provinciis, uti Moesiae, sed artis, non naturae. Parvarum genus arborum post autumnum fimo contegunt, deprehensasque in his hieme grossos, quae mitiore caelo refossae cum arbore atque in lucem remissae novos soles aliosque, quam quibus vixere, avide tamquam iterum natae accipiunt et cum venientium flore maturescunt, alieno praecoces anno, in tractu vel gelidissimo.
74 (20) Sed a Catone appellata iam tum Africana admonet Africae ad ingens docimentum usi eo pomo. Namque perniciali odio Carthaginis flagrans nepotumque securitatis anxius, cum clamaret omni senatu Carthaginem delendam, adtulit quodam die in curiam praecocem ex ea provincia ficum ostendensque patribus: «Interro-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

fichi bianchi e uno di neri, che maturano quando si miete e quando si vendemmia[2]. Ci sono poi fichi tardivi che devono il nome anche alla durezza della loro buccia[3]: tra essi alcuni, provenienti
72 da Calcide, fruttificano tre volte. Solo a Taranto nascono quei fichi dolcissimi, chiamati *onae*[1].

Catone, a proposito dei fichi, dice quanto segue: «Pianta le marische in terreno argilloso o aperto, i fichi d'Africa o d'Ercolano, quelli di Sagunto, i fichi invernali e i tellani neri dal picciolo lungo, in terreno piú grasso oppure concimato»[2]. In seguito si è aggiunta una tale quantità di denominazioni e di specie che, anche a considerare solo quest'aspetto, la vita umana appare trasformata.

73 Esistono anche fichi invernali in alcune province, come in Mesia[1], ma per effetto dell'artificio, non della natura. Si tratta di una specie di piccoli alberi che vengono ricoperti, dopo l'autunno, di concime insieme con i grossi[2] che l'inverno vi sorprende sopra: quando il clima raddolcisce essi, insieme con la pianta, vengono liberati da questo rivestimento e, ripristinati alla luce, ricevono avidamente, come se nascessero una seconda volta, un sole nuovo e diverso da quello grazie al quale hanno vissuto prima e maturano quando inizia la fioritura dei fichi successivi, rivelandosi precoci in un'annata che non appartiene loro, e in regioni dal clima assai freddo.

74 (20) Ma la varietà denominata già allora africana da Catone mi fa ricordare l'uso che egli fece di quel frutto per compiere un'esemplare dimostrazione riguardo all'Africa. Infatti, infiammato da un odio mortale contro Cartagine e preoccupato per la sicurezza dei discendenti, gridando ad ogni riunione del senato che bisognava distruggere Cartagine, un giorno portò nella Curia un fico precoce proveniente da quella provincia e, mostrandolo ai senatori,

[2] Questa caratteristica, che Plinio sembra voler attribuire solo ad alcune specie, è invece pressoché generale.

[3] Sono le cosí dette *duricoriae*, «di buccia dura», citate da Macrobio III 20.1.

72. [1] Qualità di fichi sconosciuta, il cui nome – se è giusta la lezione dei codici – va ricondotto al greco *ónos*, «asino» (forse per analogia di colore tra il manto dell'animale e la buccia del frutto), a meno che non si voglia correggere il testo in *onias*, come dubitativamente suggerisce André (commento cit., p. 101), cioè «fichi da vendere», lezione che del resto già compare in un'edizione cinquecentesca della *Naturalis historia*.

[2] Cfr. Catone 8.1. Il fico di Sagunto è ricordato come ottimo in Plauto, *Mercator* 943, mentre del tellano nero si parla anche in Macrobio III 20.1.

73. [1] Dei fichi invernali parla Catone 8.1; la Mesia era una provincia compresa tra Dacia, Pannonia e Illirico, in un territorio piú o meno corrispondente all'odierna Bulgaria.

[2] Il termine *grossus* designa il fico che non raggiunge la maturità ed in questo senso tecnico è comune negli scrittori di agricoltura (cfr., tra gli altri, Catone 94). In XXIII.128 *grossus* designa, invece, il frutto del caprifico.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

go vos», inquit, «quando hanc pomum demptam putetis ex arbo-
75 re». Cum inter omnes recentem esse constaret: «Atqui tertium», inquit, «ante diem scitote decerptam Carthagine. Tam prope a moeris habemus hostem!» Statimque sumptum est Punicum tertium bellum, quo Carthago deleta est, quamquam Catone anno sequente rapto. Quid primum in eo miremur, curam ingeni an occa-
76 sionem fortuitam, celeritatemque cursus an vehementiam viri? Super omnia est, quo nihil equidem duco mirabilius, tantam illam urbem et de terrarum orbe per CXX annos aemulam unius pomi argumento eversam, quod non Trebia aut Trasimenus, non Cannae busto Romani nominis perficere potuere, non castra Punica ad tertium lapidem vallata portaeque Collinae adequitans ipse Hannibal. Tanto propius Carthaginem pomo Cato admovit!

77 Colitur ficus arbor in foro ipso ac comitio Romae nata, sacro fulguribus ibi conditis magisque ob memoriam eius quae, nutrix Romuli ac Remi, conditores imperii in Lupercali prima protexit, ruminalis appellata, quoniam sub ea inventa est lupa infantibus praebens rumim – ita vocabant mammam –, miraculo ex aere iuxta dicato, tamquam in comitium sponte transisset Atto Navio augu-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

disse: «Io vi domando quando pensate che questo frutto sia sta-
75 to colto dall'albero». Poiché l'opinione comune era che esso fosse fresco: «Ebbene, sappiate, disse, che è stato colto tre giorni fa a Cartagine. Tanto vicino alle mura abbiamo il nemico!»[1]. E subito fu intrapresa la terza guerra punica, in seguito alla quale Cartagine fu distrutta, benché Catone ci fu strappato l'anno successivo[2]. Che cosa dobbiamo piú ammirare al riguardo, l'ingegnosità della mente o la coincidenza fortuita, la rapidità del viaggio o la forza
76 di carattere dell'uomo? Supera tutto il fatto, del quale per parte mia ritengo non ci sia nulla di piú sorprendente, che questa città cosí importante, che per 120 anni era stata rivale di Roma per il dominio sul mondo, fu distrutta per le argomentazioni fornite da un solo frutto, cosa che non la Trebbia o il Trasimeno, non Canne, tomba della gloria romana, non l'accampamento punico piazzato a tre miglia da Roma, non Annibale in persona che cavalcava davanti alla porta Collina, avevano potuto ottenere[1]. Cosí tanto, con un frutto, Catone fece sentire piú vicina Cartagine!

77 Nel Foro, e precisamente nel Comizio, si venera una pianta di fico nata a Roma, perché in quel luogo avveniva l'interramento rituale dei fulmini[1] e ancor di piú in virtú del ricordo di quella pianta che, nutrice di Romolo e Remo, fondatori dell'impero, dette loro per prima riparo nel Lupercale[2], chiamata ruminale poiché sotto di essa fu trovata la lupa che offriva ai neonati la sua *rumis*[3] – questo era l'antico nome della mammella –: un bronzo, rappresentante questo fatto prodigioso, fu consacrato nei pressi, come se questo fico si fosse spontaneamente trasferito nel Comi-

75. [1] L'aneddoto è narrato da Plutarco, *Catone il Censore* 27, e Tertulliano, *Ad nationes* II 16.

[2] La terza guerra punica iniziò nel 149 a. C., anno in cui, secondo Cicerone, *Brutus* 61, Catone morí: l'aneddoto va situato nel 150.

76. [1] Plinio passa in rassegna, con tono di enfatico stupore, le fasi piú pericolose per Roma della seconda guerra punica: la battaglia della Trebbia (218 a. C.), del Trasimeno (217) e di Canne (216), tutte vinte da Annibale; il trasferimento dell'accampamento punico sull'Aniene a tre miglia da Roma e l'avvicinamento di Annibale a cavallo fino alla porta Collina (per cui cfr. Livio XXVI 10.3).

77. [1] Era una cerimonia religiosa di origine etrusca, nella quale il pontefice riuniva simbolicamente le scintille del fulmine abbattutosi e le sotterrava, dichiarando sacro il luogo (cfr. Lucano I 606-8, dove l'operazione rituale è condotta dall'indovino etrusco Arrunte); Macrobio III 20.2 sgg. riferisce inoltre che il fico bianco era considerato *arbor felix*, cioè di buon augurio, e quello nero, come tutti quelli sotto la protezione degli dèi infernali, *infelix*, cioè di cattivo augurio.

[2] Grotta sotto il Palatino dove, secondo la leggenda, la lupa aveva allattato i gemelli.

[3] La *ficus Ruminalis* secondo Varrone, *Res rusticae* II 11.5, è cosí chiamata perché si trovava in prossimità del tempio di *Rumina*, antica dea dei lattanti, alla quale si facevano sacrifici col latte invece che col vino: la spiegazione etimologica del nome coincide con quella fornita da Plinio.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

rante. Nec sine praesagio aliquo arescit rursusque cura sacerdotum seritur. Fuit et ante Saturni aedem, urbis anno sexcentesimo sublata sacro a Vestalibus facto, cum Silvani simulacrum subverteret.
78 Eadem fortuito satu vivit in medio foro, qua sidentia imperii fundamenta ostento fatali Curtius maximis bonis, hoc est virtute ac pietate ac morte praeclara, expleverat. Aeque fortuita eodem loco est vitis atque olea, umbrae gratia sedulitate plebeia sata, ara inde sublata gladiatorio munere Divi Iuli, quod novissime pugnavit in foro.

79 (21) Admirabilis est pomi huiusce festinatio, unius in cunctis ad maturitatem properantis arte naturae. Caprificus vocatur e silvestri genere ficus numquam maturescens, sed quod ipsa non habet alii tribuens, quoniam est naturalis causarum transitus atque, ut e
80 putrescentibus, gignitur aliquid. Ergo culices parit; hi fraudati alimento in matre, putri eius tabe, ad cognata evolant morsuque ficorum crebro, hoc est avidiore pastu, aperientes ora earum, ita penetrantes intus solem primo secum inducunt genialesque auras inmittunt foribus adapertis. Mox lacteum umorem, hoc est infantiam

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

zio, in forza degli auspici di Atto Navio[4]. Non si secca mai senza che ciò costituisca un presagio[5], e i sacerdoti si prendono cura di ripiantarlo. Ce n'era uno anche davanti al tempio di Saturno, che fu rimosso nell'anno 600 di Roma [154 a. C.], dopo un sacrificio condotto dalle Vestali, perché stava attaccando alla base la statua
78 di Silvano[6]. Un albero del genere, spuntato casualmente, vive nel mezzo del Foro, nel luogo in cui Curzio aveva riempito l'affossamento che, dando funesto presagio, si era prodotto alle fondamenta dell'impero, con i beni sommi, cioè col valore, la pietà e una morte gloriosa[1]. Nello stesso luogo si trovano, sempre casualmente, una vite ed un olivo piantato, per l'ombra che offre, dalla sollecitudine popolare quando fu da lí rimosso un altare, in occasione dei giochi gladiatorî indetti dal divino Giulio, gli ultimi che si tennero nel Foro[2].

79 (21) Degna di nota è la rapidità di questo frutto, l'unico tra tutti che si affretta a maturare per un artificio della natura[1]. È detto caprifico il fico selvatico che non arriva mai a maturare, ma che dona ad un altro albero ciò che esso non ha, poiché si verifica un passaggio naturale di principî generatori e, come dalla putrefazio-
80 ne, qualcosa in esso si genera[2]. Esso, dunque, produce dei moscerini; questi, privati del nutrimento sull'albero genitore, che imputridisce e si decompone, migrano verso gli alberi affini e, mordicchiando i frutti ripetutamente, cioè cibandosene con una certa avidità, ne aprono gli orifizi e, penetrando in tale modo all'interno, fanno entrare con sé il sole per la prima volta e fanno passare i soffi fecondatori attraverso i passaggi cosí aperti. Subito dopo, assorbono l'umore lattiginoso, che è il segno dell'immaturità nel frutto, fatto che accade anche spontaneamente: è per questo motivo che nelle piantagioni di fichi si colloca un caprifico tenendo

[4] Atto Navio è un indovino, contemporaneo di Tarquinio Prisco; quanto Plinio dice sulle arti divinatorie di questo augure, che secondo la leggenda riuscí a far trasferire spontaneamente il fico ruminale nel Comizio (vicino cioè al Campidoglio), è solo un tentativo di risolvere la contraddizione tra le positure, assai lontane tra loro, dei due fichi che da un certo momento in poi vennero confusi e identificati.

[5] Cfr. Tacito, *Annales* XIII 58, secondo cui il fico si seccò nel 58 d. C.

[6] Il tempio di Saturno era situato tra il Foro e il Campidoglio; Silvano era una divinità italica dei boschi.

78. [1] L'allusione di Plinio è all'episodio di Marco Curzio che nel 362 a. C. si gettò armato in una voragine apertasi nel Foro, interpretando cosí i responsi divini, che avevano imposto di colmare la fossa con i massimi valori posseduti da Roma (cfr. Livio VII 6.3 e Valerio Massimo V 6.2).

[2] Si tratta dei giochi indetti da Cesare nel 46 a. C., ricordati anche in XIX.23.

79. [1] Plinio allude alla caprificazione, procedimento che egli descrive nei paragrafi successivi, seguendo varie fonti e in particolare Teofrasto, *De causis plantarum* II 9.5 sgg.

[2] Era un luogo comune della scienza antica ritenere che dalla putrefazione si generasse la vita: cfr. Lucrezio II 870 sgg.

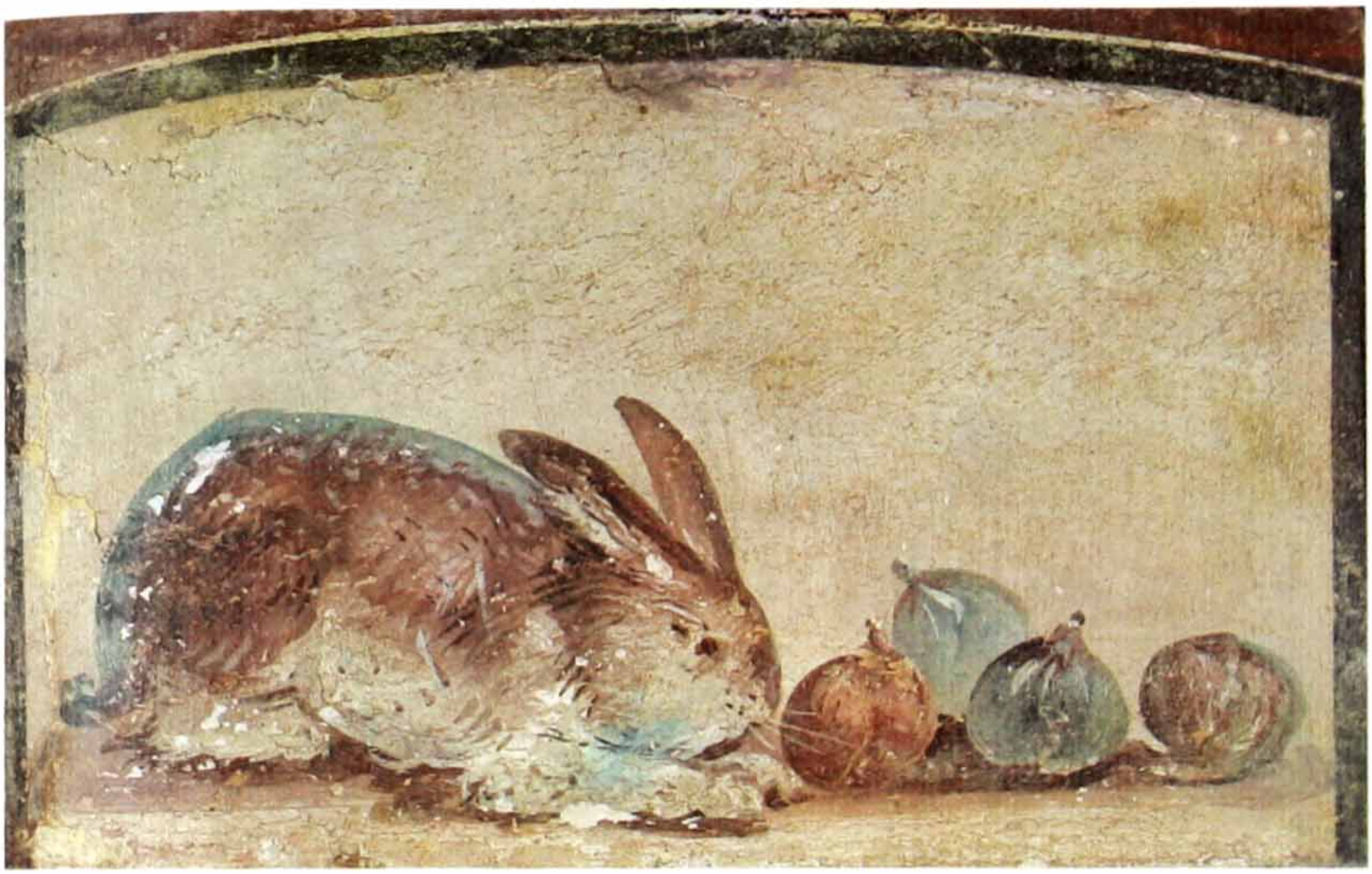
www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

pomi, absumunt – quod fit et sponte –, ideoque ficetis caprificus permittitur ad rationem venti, ut flatus evolantes in ficos ferat.

81 Inde repertum ut inlatae quoque aliunde et inter se colligatae inicerentur fico, quod in macro solo et aquilonio non desiderant, quoniam sponte arescunt loci situ rimisque eadem quae culicum opere causa perficit, nec ubi multus pulvis, quod evenit maxime frequenti via adposita. Namque et pulveri vis siccandi sucumque lactis absorbendi. Quae ratio pulvere et caprificatione hoc quoque praestat ne decidant, absumpto umore tenero et cum quadam fragilitate ponderoso.

82 Ficis mollis omnibus tactus, maturis frumenta intus, sucus maturescentibus lactis, percoctis mellis. Senescunt in arbore anusque destillant cummium lacrima. Siccat honos laudatas, servat in capsis, Ebuso in insula praestantissimas amplissimasque, mox in Marrucinis. At ubi copia abundat, implentur orcae in Asia, cadi autem in Ruspina Africae urbe, panisque simul et opsonii vicem siccatae implent, utpote cum Cato cibaria ruris operariis iusta ceu lege sanciens minui iubeat per fici maturitatem. Cum recenti fico salis vice
83 caseo vesci nuper excogitatum est. Ex hoc genere sunt, ut diximus, cottana et caricae quaeque conscendenti navem adversus Parthos omen fecere M. Crasso venales praedicantis voce, Cauneae. Omnia haec in Albense rus e Syria intulit L. Vitellius, qui postea censor

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

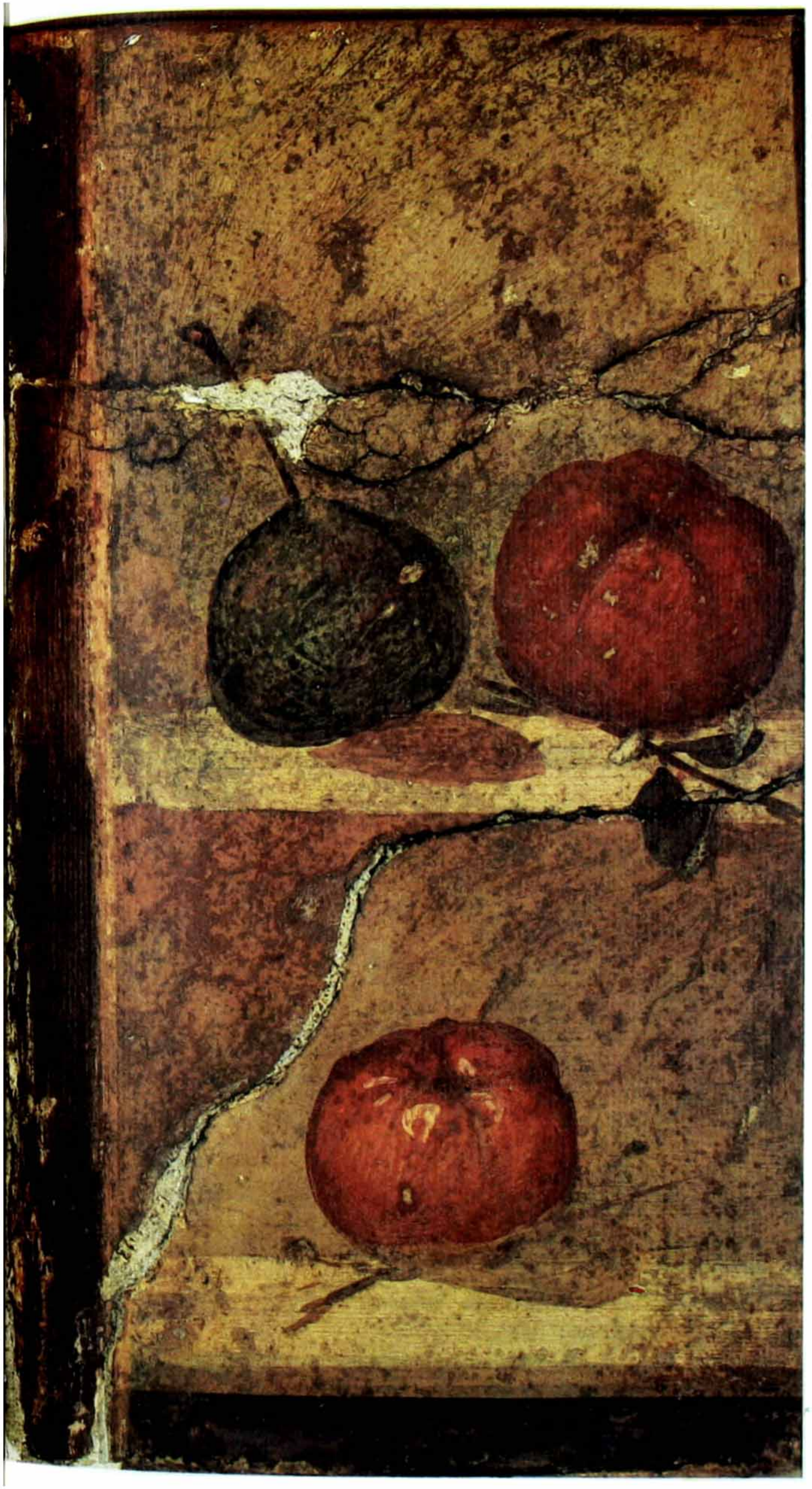


www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

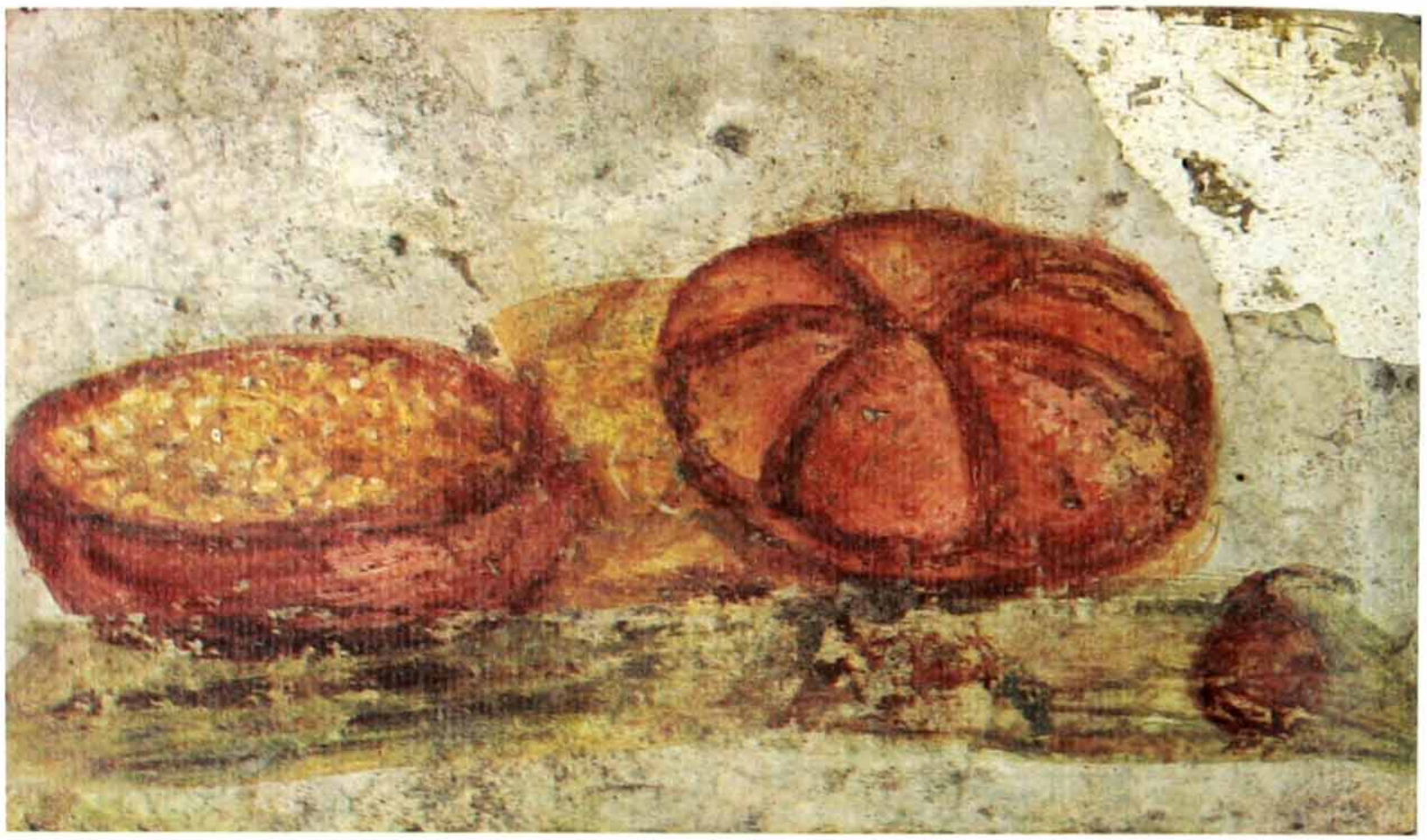
www.scribd.com/Cultura_in_Ita4



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

conto della direzione del vento, in modo che il soffio conduca gli insetti in volo sui fichi.

81 Per questo si è escogitato il metodo di gettare sul fico dei fichi selvatici, fatti anche venire da altrove e legati tra loro [1], procedimento che non è necessario se il terreno è magro ed esposto all'aquilone, poiché seccano spontaneamente per la positura del luogo e per mezzo delle fenditure si realizza lo stesso processo causato dall'azione dei moscerini [2], né in presenza di molta polvere [3], il che succede soprattutto quando vi è adiacente una via frequentata. Infatti anche la polvere ha la proprietà di essiccare il frutto e di assorbirne l'umore lattiginoso. Questo metodo, grazie all'azione della polvere ovvero della caprificazione, dà come risultato anche di prevenire la caduta dei frutti, in quanto viene assorbito quell'umore morbido e pesante, che li può far rompere.

82 Tutti i fichi sono morbidi al tatto e, se maturi, hanno all'interno dei granelli: il loro succo è lattiginoso nel corso della maturazione, mentre è simile al miele nel frutto maturo. Essi invecchiano sull'albero e da vecchi stillano gocce simili a gomma. I fichi pregiati sono fatti seccare e conservati in cassette: i migliori e i piú grandi sono quelli dell'isola di Ebuso; subito dopo vengono quelli dei Marrucini [1]. Ma, quando essi abbondano, se ne riempiono giare in Asia, barili invece nella città africana di Ruspina [2]. Secchi essi possono sostituire al contempo pane e companatico [3]: infatti Catone, fissando con una sorta di legge la razione dei lavoratori dei campi, ne ordina la diminuzione per tutto il periodo in cui i fichi sono maturi [4]. Si è di recente escogitato di mangiare fichi freschi
83 col formaggio al posto del sale. A questa specie appartengono, come ho ricordato, i cottani ed i fichi della Caria, nonché i caunei, i quali fornirono un presagio a Marco Crasso che si stava imbarcando per combattere i Parti, perché il loro nome fu gridato da un mercante che li vendeva [1]. Fu Lucio Vitellio, in seguito censore, ad

81. [1] Cfr. Palladio IV 10.28.
[2] Cfr. Teofrasto, *De causis plantarum* II 9.7.
[3] Cfr. *ibid.*

82. [1] I fichi dell'isola di Ibiza (l'antica *Ebusus*) sono citati anche da Stazio, *Silvae* I 6.15; non altrove menzionati, invece, i fichi dei Marrucini, popolazione del versante adriatico centrale.
[2] Città della Bizacene, in Africa, non lontano da Leptis Magna, forse l'odierna Henchir-Tenir (cfr. Plinio V.25).
[3] Cfr. Seneca, *Epistulae* 87.3.
[4] Cfr. Catone 56.

83. [1] I cottani (dal greco *kóttanon*) sono dei piccoli fichi di Siria citati anche in XIII.51, dove sono ricordate, come appartenenti alla stessa specie, anche le *caricae*, piccoli fichi della Caria (per i quali cfr. anche XV.116). Carii, della città di Cauno, sono anche i caunei: l'aneddoto narrato da Plinio, desunto da Cicerone, *De divinatione* II 84, si riferisce alla parten-



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

fuit, cum legatus in ea provincia esset, novissimis Ti. Caesaris temporibus.

84 (22) Malorum pirorumque generi adnumerentur iure mespila atque sorva. Mespilis tria genera: anthedon, setania; tertium degenerat, anthedoni tamen similius, quod Gallicum vocant. Setaniae maius pomum candidiusque, acini molliore ligno; ceteris minus pomum, sed odore praestantius et quod diutius servetur. Arbor ipsa de amplissimis; folia ante quam decidant rubescunt; radices multae atque altae et ideo inexstirpabiles. Non fuit haec arbor in Italia Catonis aevo.

85 (23) Sorvis quadriplex differentia. Aliis enim eorum rotunditas mali, aliis turbinatio piri, aliis ovata species ceu malorum aliquis; haec obnoxia acori. Odore et suavitate rotunda praecellunt, ceteris vini sapor. Generosissima quibus circa pediculos tenera folia. Quartum genus torminale appellant, remedio tantum probabile, adsiduum proventu minimumque pomo, arbore dissimile, foliis paene platani. Non ferunt ante trimatum ex ullo genere. Cato et sorva condi sapa tradit.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

introdurre dalla Siria nel suo podere di Alba tutte queste varietà di fichi, al tempo in cui era ambasciatore in questa provincia, negli ultimi anni dell'impero di Tiberio[2].

84 (22) Al genere delle mele e delle pere si devono a buon diritto ricondurre le nespole e le sorbe. Esistono tre specie di nespoli: l'antedone, la setania e una terza di qualità inferiore, detta gallica, per altro piuttosto simile all'antedone[1]. La setania ha frutto piú grosso e piú biancastro, il legno del nocciolo piú tenero; le altre specie sono a frutto piú piccolo, ma piú profumato e piú a lungo conservabile. L'albero è tra i piú grandi; le foglie arrossano prima di cadere; le radici sono molte e profonde e pertanto inestirpabili. Questo albero non esisteva in Italia ai tempi di Catone[2].

85 (23) Ci sono quattro specie di sorbe: alcune hanno la forma arrotondata delle mele, altre quella conica delle pere, altre ancora una forma ovoidale simile a quella di certe mele[1]; quest'ultimo tipo tende ad essere acido. La specie rotonda eccelle per profumo e dolcezza, le altre hanno un sapore vinoso. Le migliori in assoluto sono quelle che hanno il picciolo contornato da foglie tenere. La quarta specie è denominata torminale e si raccomanda solo per le sue proprietà mediche[2]: dà frutti minuscoli senza interruzione, ma per l'albero, che ha foglie pressoché uguali a quelle del platano, si differenzia dalle altre specie. Nessuna di esse fruttifica prima di tre anni. Catone ricorda che anche le sorbe possono essere conservate nella sapa[3].

za di Crasso (il triumviro del 60 a. C. con Cesare e Pompeo) da Brindisi per la campagna contro i Parti, dai quali fu vinto nel 53 a. C. a Carre; egli avrebbe, dunque, sentito un mercante gridare «Cauneas» (cioè «fichi di Cauno»), esclamazione che poteva venire al contempo interpretata come un funesto avvertimento («*caue ne eas*», cioè «guàrdati dal partire»).

[2] Lucio Vitellio, padre dell'omonimo imperatore, governò la Siria dal 34 al 37 d. C.; il podere che possedeva, di cui dà notizia solo Plinio, era probabilmente ad *Alba Fucens* (presso il lago Fucino; cfr. III.106). Morí nel 51 d. C. o poco dopo. Le notizie piú approfondite sulla sua vita e sulla sua personalità in Tacito, *Annales* VI 28.1, e Svetonio, *Vitellius* 3.1.

84. [1] *Anthedon* e *setania* sono denominazioni greche (la prima di incerto significato, la seconda connessa con *setánios*, «di annata» e quindi «comune») di due specie citate da Teofrasto III 12.5, cui in Plinio tutta la descrizione delle nespole è improntata. Il nome della terza specie, la gallica, è una sostituzione di Plinio per l'*anthedonoeidés* citata da Teofrasto. Si osservi inoltre che le informazioni sulle dimensioni dell'albero fornite da Plinio, sulla forma della foglia e il colore dei fiori, di cui parla Teofrasto nel passo citato, contrastano notevolmente con le caratteristiche del nespolo, al punto che si sono identificate le specie suddette di *mespila* con altrettante appartenenti al genere dei biancospini orientali (cosí André, commento cit., p. 106).

[2] Il riferimento «ai tempi di Catone» funge da criterio approssimativo di datazione, cosí come quello a Teofrasto in III.58.

85. [1] Delle quattro specie di sorbe annunciate, le prime tre si ritrovano anche in Teofrasto III 12.6, che le descrive ma, come Plinio, non ne fornisce il nome; della quarta, il *sorvum torminale* di Plinio, Teofrasto non parla.

[2] Il (*sorvum*) *torminale* (cioè «per le coliche», in allusione al suo impiego medico) è citato anche da Celso II 50.3 e IV 26.6.

[3] Cfr. Catone 7.4 e 143.3.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

86 (24) Ab his locum amplitudine vindicaverint, quae cessere auctoritate, nuces iuglandes, quamquam et ipsae nuptialium Fescenninorum comites, multum pineis minores universitate eademque portione ampliores nucleo. Nec non et honor iis naturae peculiaris gemino protectis operimento, pulvinati primum calycis, mox lignei putaminis. Quae causa eas nuptiis fecit religiosas, tot modis fetu munito, quod est veri similius quam quia cadendo tripudium soni-
87 vium faciant. Et has e Perside regibus translatas indicio sunt Graeca nomina: optimum quippe genus earum Persicum atque basilicon vocant, et haec fuere prima nomina; caryon a capitis gravedine propter odoris gravitatem convenit dictum. Tinguntur cortice earum lanae et rufatur capillus primum prodeuntibus nuculis; id conpertum infectis tractatu manibus. Pinguescunt vetustate.

88 Sola differentia generum in putamine duro fragilive et tenui aut crasso, loculoso aut simplici. Solum hoc pomum natura conpactili operimento clausit. Namque sunt bifidae putaminum carinae nucleorumque alia quadripertita distinctio, lignea intercursante membrana. Ceteris quidquid est solidum est, ut in abellanis, et ipso nucum genere, quas antea Abellinas patriae nomine appellabant. In

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

86 (24) Per le loro dimensioni le noci potrebbero riscattare, rivendicandolo alle sorbe, quel rango che hanno perso col diminuire del loro prestigio, per quanto anch'esse accompagnino i fescennini nuziali [1]: esse sono molto piú piccole delle pigne guardando al frutto complessivamente, ma, in proporzione, piú grandi per il seme [2]. In piú la natura ha concesso loro l'onore speciale di un doppio rivestimento, fornito in primo luogo da un mallo rigonfio e quindi da un guscio legnoso. Questo è il motivo che ha conferito alle noci un'importanza sacrale nelle cerimonie nuziali, essendo il frutto protetto in cosí tanti modi [3], spiegazione piú verisimile di quella dedotta dal fatto che, cadendo, le noci producono un'eco
87 triplice [4]. I nomi greci delle noci dimostrano che anch'esse furono importate dalla Persia ad opera dei re: la specie migliore è infatti detta persiana e basilica [1], e questi furono i nomi originari; si è concordi nel far derivare la parola *caryon* dalla pesantezza di testa che la sua intensa fragranza provoca [2]. Con la loro scorza si tingono i tessuti di lana e con le nocine appena spuntate si tingono i capelli di rosso: queste proprietà furono scoperte dal fatto che, maneggiandole, le mani restavano colorate. Con l'invecchiamento diventano oleose.

88 L'unica differenza tra le specie è il guscio duro o friabile, sottile o spesso, a compartimenti o semplice. È l'unico frutto che la natura ha chiuso con un involucro strettamente connesso. Infatti il guscio si divide in due sezioni a forma di barca e il gheriglio è ulteriormente separato in quattro sezioni, tra le quali corre una membrana legnosa. Le altre noci [1] sono tutte composte di elementi insuddivisi, come le avellane, che appartengono alla stessa specie delle noci, chiamate un tempo avelline dal nome del luogo d'origi-

86. [1] I licenziosi versi fescennini accompagnavano il corteo nuziale, in direzione di cui venivano lanciate delle noci; per le possibili spiegazioni di questo gesto rituale, cfr. Servio, *Ad Bucolica* 8.29.

[2] Nel senso che il gheriglio è piú grande del pinolo.

[3] Probabilmente Plinio vuol dire che la molteplice protezione del frutto nella noce auspica la solidità delle unioni matrimoniali: da qui, dunque, la sua «importanza sacrale nelle cerimonie nuziali».

[4] È il cosiddetto *sonivium tripudium* (per l'espressione cfr. Festo, p. 297 Müller), termine tecnico del linguaggio sacrale che allude al rumore prodotto sul pavimento dal cibo sfuggito dal becco dei polli sacri che fornivano, in tal modo, un auspicio favorevole (cfr. Cicerone, *De divinatione* II 72-73, in cui l'*augurium* è definito *tripudium solistimum*, cioè «completo»).

87. [1] Cfr. Dioscoride I 125; basilica, dal greco *basilikós*, equivale a «regale».

[2] Plinio collega erroneamente il nome greco della noce (*káryon*) con *kára*, «testa».

88. [1] Senza un'eventuale ulteriore aggettivazione il latino *nux* indica qualsiasi frutto che consti di scorza, gheriglio o mandorla (quindi non solo le noci, ma anche le mandorle ecc.): è proprio a questa piú generale categoria di frutti che Plinio qui si riferisce.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Asiam Graeciamque e Ponto venere et ideo Ponticae nuces vocan-
89 tur. Has quoque mollis protegit barba, sed putamini nucleisque solida rotunditas inest. Hae et torrentur. Umbilicus illis intus in ventre medio. Tertia in his natura amygdalis tenuiore, sed simili iuglandium, summo operimento, item secundo putaminis. Nucleus
90 dissimilis latitudine et acriore callo. Haec arbor an fuerit in Italia Catonis aetate dubitatur, quoniam Graecas nominat, quas quidam et in iuglandium genere servant. Adicit praeterea abellanas et galbas, Praenestinas, quas maxime laudat et conditas ollis in terra servari virides tradit. Nunc Thasiae et Albenses celebrantur et Tarentinarum duo genera, fragili putamine ac duro, quae sunt amplissimae ac minime rotundae; praeterea molluscae putamen rumpen-
91 tes. Sunt qui honori nomen interpretentur et Iovis glandem esse dicant. Nuper consularem virum audivi biferas et iuglandes nuces habere se profitentem. De pistaciis, et ipso nucum genere, in suo loco retulimus. Et haec autem idem Vitellius in Italiam primus in-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ne[2]. Esse arrivarono in Asia e in Grecia dal Ponto, e pertanto so-
89 no dette noci pontiche[3]. Anch'esse sono protette da un involucro tenero e ruvido, ma il guscio e il seme sono rotondi, senza suddivisioni. Esse vengono anche tostate. Hanno un ombelico al centro del seme. Una terza specie è costituita dalle mandorle, che hanno un rivestimento esterno piú sottile, ma simile a quello delle noci, e anch'esse un secondo rivestimento. Il seme si distingue per la sua larghezza ed è di polpa piú amara.

90 Non è chiaro se quest'albero esistesse in Italia al tempo di Catone, perché egli cita come noci greche quelle che alcuni assegnano anche alla specie delle noci comuni[1]. Aggiunge inoltre le avellane e le galbe, le prenestine, che elogia moltissimo, informando in piú che si conservano verdi, in vasi interrati[2]. Al giorno d'oggi sono famose le mandorle di Taso e d'Alba e le due varietà di Taranto, una di guscio morbido, l'altra di guscio duro, molto grosse e appena smussate[3]; famose sono inoltre le mollusche[4], il cui gu-
91 scio si apre da solo. Alcuni scorgono nel nome della noce una nota onorifica e sostengono che essa è la ghianda di Giove[1]. Ultimamente ho avuto modo di sentire un uomo di dignità consolare che asseriva di possedere anche dei noci che davano due raccolti all'anno. Abbiamo già, a suo luogo[2], riferito dei pistacchi, che appartengono anch'essi alla specie delle *nuces*. Anch'essi furono importati in Italia per la prima volta dal già ricordato Vitellio, nello stesso periodo in cui importò i fichi, e contemporaneamente a lui,

[2] Le (*nuces*) *Abellanae* (per cui cfr. anche Catone 8.2) sono le nocciole e traggono il nome da quello della città campana di *Abella* (oggi Avella); la denominazione (*nuces*) *Abellinae* è connessa invece con *Abellinum* (oggi Avellino).

[3] La *nux Pontica* (variante di denominazione) calca il greco *káryon Pontikón* di Dioscoride I 125.3.

90. [1] Quella che Catone cita come *nux Graeca* (cfr. 8.2) è in realtà la mandorla (altrimenti detta, con calco dal greco, *nux amygdala* ovvero *amygdalum*) come attesta Cloazio in Macrobio III 18.8.

[2] Oltre le avellane anche le *galbae* (in Catone 8.2 *calvae*: la variante nel testo pliniano deriva forse da un fraintendimento ortografico seriore), cioè «dal guscio liscio», sono probabilmente delle nocciole; nessun dubbio, invece, per le prenestine.

[3] Per le mandorle di Taso, cfr. Macrobio III 18.8, per quelle d'Alba (*Fucens*, cfr. III.106), forse, *Priapea* 51.12 (se in questo luogo è giusta la dubitativa congettura dello Scaligero); per le due varietà di Taranto cfr. par. 35 e nota.

[4] La (*nux*) *mollusca* è una mandorla di guscio tenero (*mollusca* è connesso con *mollis*, «tenero») nominata in un frammento dal *Calceolus* di Plauto (fr. 45 Lindsay) citato da Macrobio III 18.10, che la ritiene, però, una noce.

91. [1] L'etimologia qui attestata, che risale a Gavio Basso e Cloazio, due filologi rispettivamente del I secolo a. C. e del periodo augusteo, citati da Macrobio III 18.2 sgg., postula una derivazione di (*nux*) *iuglans* da *Iovis glans*, «ghianda di Giove». L'etimologia si riferisce indiscutibilmente alla noce, come prova anche il riferimento alla produttività dei noci che immediatamente segue, ma il ragionamento di Plinio è, in questo modo, assai sconnesso perché interrompe d'improvviso l'enumerazione delle altre specie di *nuces*.

[2] Cfr. XIII.51.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tulit eodem tempore, simulque in Hispaniam Flaccus Pompeius eques Romanus, qui cum eo militabat.

92 (25) Nuces vocamus et castaneas, quamquam adcommodatiores glandium generi. Armatum iis echinato calyce vallum, quod inchoatum glandibus, mirumque vilissima esse quae tanta occultaverit cura naturae. Trini quibusdam partus ex uno calyce; cortexque lentus, proxima vero corpori membrana et in his et in nucibus saporem, ni detrahatur, infestat. Torrere has in cibis gratius molunturque et praestant ieiunio feminarum quandam imaginem panis.
93 Sardibus hae provenere primum, ideo apud Graecos Sardianos balanos appellant, nam Διὸς βαλάνου nomen postea inposuere excellentioribus satu factis. Nunc plura earum genera. Tarentinae faciles nec operosae cibo, planae figura. Rotundior quae balanitis vo-
94 catur, purgabilis maxime et sponte prosiliens pura. Plana est et Salariana, Tarentina minus tractabilis, laudatior Corelliana et ex ea facta quo dicemus in insitis modo Tereiana, quam rubens cortex praefert triangulis et popularibus nigris, quae coctivae vocantur. Patria laudatissimis Tarentum et in Campania Neapolis. Ceterae suum pabulo gignuntur, scrupulosa corticis intra nucleos quoque ruminatione.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

in Spagna, dal cavaliere romano Flacco Pompeo, suo collega militare[3].

92 (25) Denominiamo *nuces* anche le castagne, per quanto siano piú vicine alla specie delle ghiande. Esse sono protette da una cupola irta di spine, che nelle ghiande è solo parzialmente sviluppata, ed è veramente strano che siano di cosí scarso valore dei frutti che la natura ha con tanto zelo occultato. Nello stesso guscio ci sono talvolta tre frutti; la buccia è flessibile, ma la membrana piú vicina alla polpa sciupa il gusto tanto delle castagne che delle noci, se non è rimossa. Sono piú buone da mangiare se tostate; vengono anche macinate e costituiscono una sorta di surrogato del pane du-
93 rante il digiuno delle donne[1]. Esse sono giunte per la prima volta da Sardi[1], e perciò presso i Greci le chiamano balani di Sardi: infatti, la denominazione «balano di Zeus» fu loro conferita piú tardi, quando la specie fu migliorata grazie alla coltivazione[2]. Al giorno d'oggi ne esistono numerose varietà. Le tarantine sono facili da masticare e leggere da digerire e hanno forma piatta. Piú tondeggiante è la cosiddetta balanitide[3]: facilissima da mondare, si stac-
94 ca spontaneamente dalla buccia senza residui. Piatta è anche la salariana, mentre la tarantina è meno flessibile, la corelliana è piú pregiata e cosí anche la tereiana – una varietà che da essa deriva con un procedimento di cui parleremo a proposito degli innesti[1] –, la cui scorza rossastra la fa preferire alle varietà triangolari ed alle nere comuni, dette da cottura. Terra d'origine delle qualità piú pregiate sono Taranto e, in Campania, Napoli[2]. Tutte le altre specie sono fatte crescere per servir da cibo ai maiali, poiché la buccia si riproduce con scrupolo anche all'interno dei frutti[3].

[3] Lucio Vitellio è lo stesso citato al paragrafo 83 (cfr. nota 2), mentre Flacco Pompeo ci è ignoto.

92. [1] Plinio allude ai culti femminili della Grande Madre (Cibele), di Cerere e di Iside, in cui era proibito l'uso di cereali, sostituiti con pane di castagne.

93. [1] Sardi è l'antica capitale della Lidia.

[2] La denominazione *balanus* deriva dal greco *bálanos* e significa propriamente «ghianda». Plinio stesso, del resto, all'inizio del paragrafo precedente, ha avvertito che le castagne sono piú opportunamente ascrivibili alla specie delle ghiande, piuttosto che a quella delle *nuces*. Si noti che il sintagma *Diòs bálanos* designa in greco, generalmente, la castagna ma la sua traduzione latina, *Iovis glans* donde *iuglans*, indica la noce.

[3] La denominazione della *balanitis* deriva dal greco e significa «a forma di ghianda».

94. [1] La salariana è cosí detta perché coltivata sulla via Salaria, che da Roma, attraverso la Sabina, porta all'Adriatico; la corelliana prende nome dal cavaliere romano Corellio, che per primo la ricavò da un fortunato innesto; lo stesso vale per la tereiana da Tereo (o Tereio), liberto di Corellio, che realizzò un altro innesto: di entrambi i personaggi Plinio parla in XVII.122.

[2] Le castagne di Napoli sono ricordate da Marziale V 78.14.

[3] Plinio allude al fatto che il frutto della castagna presenta, nel suo interno, delle striature pellicolari, in qualche modo, dunque, un proseguimento della buccia esterna.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

95 (26) Haut procul abesse videantur et praedulces siliquae, nisi quod in iis ipse manditur cortex. Digitorum omnis longitudo illis et interim falcata, pollicari latitudine. Glandes inter poma numerari non possunt, quam ob rem in sua natura dicentur.

96 (27) Reliqua carnosi sunt generis, eaque bacis atque carnibus distant. Alia acinis caro, alia moris, alia unedonibus, et alia acinis,
97 inter cutem sucumque, alia myxis, alia bacis ut olivis. Moris sucus in carne vinosus, trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger. In novissimis florent, inter prima maturescunt. Tingunt manus suco matura, eluunt acerba. Minimum in hac arbore ingenia profecerunt, nec nominibus nec insitis; nec alio modo quam pomi magnitudine differunt mora Ostiensia et Tusculana Romae. Nascuntur et in rubis, multum differente callo.

98 (28) Aliud corpus et terrestribus fragis, aliud congeneri eorum unedoni, quod solum pomum simul e frutice terraeque gignitur. Arbor ipsa fruticosa. Fructus anno maturescit, pariterque floret subnascens et prior coquitur. Mas sit an femina sterilis, inter auctores non constat. Pomum inhonorum, ut cui nomen ex argumento
99 sit unum tantum edendi. Duobus tamen his nominibus appellant

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

95 (26) Non molto diverse potrebbero sembrare anche le dolcissime carrube[1], sennonché di queste ultime si mangia anche la buccia. Sono lunghe in tutto un dito, talvolta incurvate a falce, larghe un pollice. Le ghiande non possono essere annoverate tra i frutti a pomo e pertanto ne parleremo trattando la specie cui appartengono[2].

96 (27) I rimanenti frutti fanno parte della specie a polpa carnosa e si suddividono a loro volta in frutti a bacca e frutti a polpa. Gli acini hanno un tipo di polpa, le more un altro, un altro le corbezzole, un altro ancora gli acini d'uva[1], che consistono di sola buccia e succo, un altro le *myxae*, un altro le bacche, come le oli-
97 ve. Le more hanno nella polpa un succo vinoso[1], che prende tre colori diversi: all'inizio biancastro, poi rosso, quindi nero quando il frutto è maturo. Fioriscono tra le ultime e maturano tra le prime[2]. Quando sono mature, il loro succo tinge le mani, mentre quando sono acerbe le deterge. L'ingegnosità dell'uomo ha ottenuto, nel caso di quest'albero, scarsissimi risultati sia riguardo alle varietà che agli innesti, ed è solo per le dimensioni del frutto che si distinguono a Roma le more di Ostia da quelle di Tuscolo[3]. Nascono anche tra i rovi[4], ma in questo caso la polpa è molto diversa.

98 (28) Le fragole di terra hanno una polpa ancora differente da quella delle corbezzole, che sono peraltro della loro stessa specie[1]: queste sono l'unico frutto in grado di svilupparsi tanto su arbusto che in terra. La pianta stessa che le produce è arbustiva. Il frutto impiega un anno a maturare e il fiore nuovo fiorisce quando il frutto precedente matura. Tra le fonti non c'è accordo se sia il
99 maschio o la femmina ad essere sterile. Il frutto è poco pregiato, come prova il suo nome, il quale deriva dal fatto che se ne mangia

95. [1] Con questa affermazione Plinio intende forse istituire un generico confronto tra le carrube e la specie delle *nuces*: in entrambi i casi, infatti, si tratta di frutti non carnosi.
[2] Cfr. XVI.15 sgg.

96. [1] La ripetizione a cosí breve distanza del termine *acini* (tradotto prima «acini», poi «acini d'uva») è dovuta al fatto che nel primo caso Plinio ha in mente la distinzione piú generale tra gli *acini* e le *bacae* (i primi indicano frutti a polpa succosa, le seconde a polpa senza succo) e nel secondo si riferisce in modo particolare agli acini come frutto peculiare dell'uva.

97. [1] Cfr. Teofrasto I 12.1.
[2] Cfr. Teofrasto, *De causis plantarum* I 17.1, e Plinio XVI.102.
[3] Tuscolo è l'odierna Frascati.
[4] Delle more che nascono tra i rovi Plinio parla anche in XXIV.117 sgg.

98. [1] Contrariamente a quanto afferma Plinio, non vi è parentela botanica tra fragola e corbezzolo.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Graeci comaron et mimaecylon, quo apparet totidem esse genera; et apud nos alio nomine arbutus vocatur. Iuba auctor est quinquagenum cubitorum altitudine in Arabia esse eas.

100 (29) Acinorum quoque magna est differentia, primum inter uvas ipsas callo, teneritate, crassitudine, interiore ligno aliis parvo et aliis etiam gemino, qui minime feraces musti. Plurimum vero differunt hederae sabucique acini, et figura etiam Punici, angulosi quippe soli. Nec cutis ulla singulis praeter communem quae est candida. Totisque sucus et caro est, iis praecipue quibus parvolum
101 inest ligni. Magna et bacis differentia: aliae namque sunt olivis, lauris et alio modo loto, cornis, alio myrtis, lentisco. Aquifolio enim ac spinae sine suco, medioque etiamnum genere inter bacas acinosque cerasis. Pomum iis primo candidum et fere omnibus bacis; mox aliis virescit, ut olivis, lauris, rubet vero moris, cerasis, cornis. Dein nigrescit moris, cerasis, olivis.

102 (30) Cerasi ante victoriam Mithridaticam L. Luculli non fuere in Italia, ad urbis annum DCLXXX. Is primum vexit e Ponto, annisque CXX trans oceanum in Britanniam usque pervenere; eadem ut

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

uno solo[1]. Tuttavia i Greci ne dànno doppia denominazione, cioè comaro e mimecilo, fatto che indica l'esistenza di altrettante varietà[2]; anche presso di noi porta un altro nome, arbuto. Giuba riferisce che in Arabia la pianta del corbezzolo arriva ad un'altezza di cinquanta cubiti[3].

100 (29) Molteplici differenze esistono tra i frutti a chicchi, in primo luogo tra le uve stesse in rapporto alla polpa, alla morbidezza, alla dimensione, al vinacciolo interno che è piccolo in alcune specie e addirittura doppio in altre, che dànno un vino scarsissimo. Ancora, molto diverse tra loro sono le bacche dell'edera e del sambuco[1], mentre i chicchi del melograno differiscono anche per la forma, essendo i soli ad essere angolosi. Non hanno una pellicola che li ricopre ciascuno singolarmente oltre a quella che li ricopre tutti insieme, di colore bianco. Questi frutti consistono interamente di succo e polpa, specialmente quelli che hanno all'interno un nocciolo molto piccolo. Una grande differenza sussiste anche
101 tra le bacche: di un tipo, infatti, sono quelle dell'olivo, dell'alloro, mentre diversamente strutturate sono quelle del loto e del corniolo e ancora diversamente quelle del mirto e del lentischio. Le bacche dell'agrifoglio e del biancospino sono prive di succo, mentre le ciliegie sono ancora, dal punto di vista della specie, una via di mezzo tra le bacche e gli acini. Il frutto delle ciliegie è dapprima bianco, come quasi tutte le bacche; alcune prendono subito un colore verde, come quelle dell'olivo, dell'alloro, altre invero acquistano un colore rosso, come le more, le ciliegie, le corniole; in un secondo tempo anneriscono le more, le ciliegie, le olive.

102 (30) In Italia i ciliegi non esistevano prima della vittoria mitridatica di Lucio Lucullo, che risale al 680 dalla fondazione di Roma [74 a. C.][1]. Egli li importò per primo dal Ponto e in 120 anni, passato l'Oceano, sono giunti fino in Britannia[2]. Ma nessuna tecnica di coltivazione ha ottenuto, come abbiamo detto, di farli

99. [1] La pseudoetimologia gioca sul significato dell'espressione *unum edere*, «mangiar(ne) uno solo», simile fonicamente al termine *unedo*, che indica appunto il corbezzolo.

[2] Il comaro e il mimecilo non sono due diverse varietà del frutto, ma distinguono in greco (cfr. *kómaros* e *mimaikylon*) rispettivamente l'albero del corbezzolo e il suo frutto (cfr. Teofrasto III 16.4).

[3] *FGrHist* 275 F 68. Su Giuba II, re di Mauritania, cfr. XII.39 e nota relativa.

100. [1] Sull'edera cfr. XVI.144; sul sambuco cfr. XVI.180.

101. [1] Lucio Lucullo combatté a piú riprese, dal 74 al 65 a. C., contro Mitridate, re del Ponto, ed importò a Roma il ciliegio coltivato (greco *kérasos*, latino *cerasus*) già conosciuto in Grecia.

[2] Si fa qui riferimento all'invasione della Britannia condotta dall'imperatore Claudio nel 43 d. C.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

diximus in Aegypto nulla cura potuere gigni. Cerasorum Apronia-
na maxime rubent, nigerrima sunt Lutatia, Caeciliana vero et ro-
103 tunda. Iunianis gratus sapor, sed paene tantum sub arbore sua,
adeo teneris, ut gestatum non tolerent. Principatus duracinis quae
Pliniana Campania appellat, in Belgica vero Lusitanis, in ripis
etiam Rheni; tertius iis colos e nigro ac rubenti viridique, similis
104 maturescentibus semper. Minus quinquennium est quod prodiere
quae vocant laurea, non ingratae amaritudinis, insitae in lauru.
Sunt et Macedonica, parvae arboris raroque tria cubita excedentis,
et minore etiamnum frutice chamaecerasi. Inter prima hoc e pomis
colono gratiam annuam refert. Septentrione frigidisque gaudet,
105 siccatur etiam sole conditurque ut oliva cadis. (31) Quae cura et
cornis atque etiam lentisco adhibetur. Ne quid non hominis ventri
natum esse videatur, miscentur sapores et alio alius placere cogi-
tur; miscentur vero et terrae caelique tractus: in alio cibi genere
India advocatur, in alio Aegyptus, Creta, Cyrene singulaeque ter-
rae. Nec cessat in veneficiis vita, dum modo omnia devoret. Pla-
nius hoc fiet in herbarum natura.

106 (32) Interim quae sunt communia et pomis omnibusque sucis
saporum genera XIII reperiuntur: dulcis, suavis, pinguis, amarus,
austerus, acer, acutus, acerbus, acidus, salsus. Praeter haec tria
sunt genera mirabili maxime natura: unum in quo plures pariter

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

crescere in Egitto[3]. Le ciliegie aproniane sono le piú rosse, le lutazie le piú nere, le ceciliane sono poi, in piú, perfettamente tonde[4].
103 Le giuniane hanno un sapore gradevole, ma vanno consumate quasi soltanto sotto l'albero di provenienza, essendo cosí delicate da non sopportare il trasporto. Le piú pregiate sono le duracine, che in Campania si chiamano pliniane, mentre nella Belgica le migliori sono le lusitane[1], che crescono anche sulle rive del Reno: queste ultime hanno un colore triplice, nero rosso e verde, come se
104 fossero costantemente in via di maturazione. Da meno di un quinquennio sono state introdotte le cosiddette lauree, di gusto amarognolo, non sgradevole, ottenute dall'innesto sull'alloro[1]. Ci sono anche le macedoniche, che nascono su un albero piccolo, raramente piú alto di tre cubiti, e quindi quelle che nascono su un arbusto, il ciliegio nano, ancor piú minuscolo[2]. La ciliegia è uno dei primi frutti che dà al contadino la ricompensa annua della sua fatica. Essa ama le latitudini settentrionali e il freddo, ma si può an-
105 che seccare al sole e riporre, come le olive, nei barili. (31) Stesso trattamento si riserva anche alle corniole e al lentischio[1]. Affinché ogni cosa sembri esser stata creata per soddisfare il ventre dell'uomo, si mescolano i sapori e li si costringe ad armonizzare reciprocamente; si arriva invero a mescolare anche le regioni della terra e del cielo: per una specie di cibo ci si richiama all'India, per un'altra all'Egitto, a Creta, a Cirene e ad ogni singola regione. La civiltà non arretra di fronte ai veleni, pur di divorare ogni cosa. Questo si vedrà meglio a proposito delle erbe.
106 (32) Nel frattempo diamo il repertorio dei 13 sapori conosciuti, comuni ai frutti e a tutti i loro succhi[1]: dolce, soave, grasso, amaro, aspro, acre, piccante, acerbo, acido, salato. Oltre a questi esistono tre gusti di tipo assolutamente speciale: il primo è quel-

[3] Non vi è traccia del raffronto cui Plinio si riferisce: alcuni editori, pertanto, espungono *ut diximus*. Si osservi però che l'inesattezza può forse derivare da un errore di compilazione da parte dell'autore e non vi è quindi ragionevole motivo di intervenire su una situazione testuale concorde.

[4] Sono tutte denominazioni di specie non altrimenti note, derivate probabilmente dai corrispondenti antroponimi.

103. [1] Niente si sa delle giuniane, delle pliniane e delle lusitane; queste ultime sono dette da Plinio proprie della Gallia Belgica, situata a nord di quella Celtica, in una zona compresa tra la Senna, la Marna e il Reno.

104. [1] La notizia dell'innesto del ciliegio sull'alloro è data solo da Plinio.

[2] Non si sa da quale tipo di ciliegio provenissero le macedoniche; il ciliegio nano è detto in latino *chamaecerasus* (dal greco *chamaikérasos*).

105. [1] Di un metodo per conservare le corniole seccate in aceto e vin cotto parla Columella XII 10.3; parlando del lentischio, Plinio si riferisce ovviamente, in questo caso, al suo frutto che consta di minuscole bacche commestibili.

106. [1] La lista che segue è in parte improntata su Teofrasto, *De causis plantarum* VI 1.2.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sentiuntur sapores, ut vinis; namque in iis et austerus et acutus et
107 dulcis et suavis, omnes alieni. Alterum est genus in quo sit et alienus quidem, sed et suus quidam ac peculiaris, ut in lacte. Si quidem inest ei quod tamen iure dici dulce et pingue et suave non pos-
108 sit, optinente lenitate, quae ipsa succedit in saporis vicem. Nullus hic aquis nec sucus, ut tamen eo ipso fiat aliquis ac suum genus faciat; sentiri quidem aquae saporem ullum sucumve vitium est. Magnum his omnibus in odore momentum et magna cognatio. Qui et ipse nullus est aquis aut, si sentitur omnino, vitium est. Mirum tria naturae praecipua elementa sine sapore esse, sine odore, sine suco: aquas, aëra, ignes.

109 (33) Ergo sucorum vinosi piro, moro, myrto, minime, quod miremur, uvis; pingues olivae, lauro, nuci iuglandi, amygdalis; dulces uvis, ficis, palmis; aquosus prunis. Magna differentia et in colore suci: sanguineus moris, cerasis, cornis, uvis nigris; idem albis candidus, lacteus in capite ficis, in corpore non item, spumeus malis, nullus Persicis, cum praesertim duracina suco abundent. Sed
110 quis eius ullum dixerit colorem? Sua et in odore miracula: malis acutus, Persicis dilutus, dulcibus nullus. Nam et vinum tale sine odore, tenue odoratius multoque celerius talia ad usum veniunt quam pinguia. Quae odorata, non eadem in gustu tenera, quia non

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

lo in cui confluiscono al contempo molteplici sapori, come nel vino; infatti, in esso si ha un sapore aspro, piccante, dolce e soave,
107 gusti questi che, presi singolarmente, gli sono estranei. Il secondo è un gusto in cui confluisce sí un sapore estraneo, ma anche uno proprio e peculiare, come nel latte. Esso infatti possiede un sapore che non si può definire, a rigore, né dolce né grasso né soave, perché dalla base del latte spicca una leggerezza che assume essa
108 stessa la funzione di sapore. L'acqua non ha gusto né succo ed è tuttavia questa assenza che le conferisce una sorta di sapore, facendone una categoria a parte[1]; in ogni caso, se l'acqua ha un qualche sapore o succo non è pura. In tutti questi sapori l'odore copre un ruolo importante ed ha con essi stretta affinità. L'acqua non ha alcun odore, altrimenti, in tutti i casi in cui esso è percettibile, è impura[2]. È un fatto singolare che i tre elementi fondamentali della natura – l'acqua, l'aria, il fuoco – siano privi di sapore, di odore, di succo.

109 (33) Nella categoria dei succhi[1], dunque, succo vinoso hanno la pera, la mora, la bacca di mirto, ma non, fatto che può stupire, l'uva; succo grasso hanno invece l'oliva, la bacca dell'alloro, la noce, la mandorla; succo dolce l'uva, il fico, il dattero; succo acquoso la prugna. C'è anche una grande differenza nel colore del succo: rosso sanguigno nelle more, ciliegie, corniole ed uve nere; nelle uve bianche, invece, bianco, e lattiginoso nella sommità dei fichi, ma non nel corpo del frutto; spumoso nelle mele, incolore nelle pesche, per quanto le duracine siano ricche di succo; ma chi
110 potrebbe dire che esso ha colore? Anche l'odore ha caratteristiche proprie e straordinarie: pungente nelle mele, debole nelle pesche, assente nei frutti dolci. In effetti anche il vino dolce è inodoro, mentre quello leggero ha un aroma piú forte, senza contare che vini simili giungono al consumo con maggior rapidità di quelli corposi[1]. Non è detto che i frutti piú profumati siano anche quelli di gusto piú gradevole, poiché odore e sapore non sono in pro-

108. [1] Quello dell'acqua è l'ultimo dei «tre gusti assolutamente speciali» che vengono definiti ed esemplificati a partire dal paragrafo 106. A proposito dell'acqua, però, viene introdotto un elemento, il *sucus* (greco *chylós*), che è ignoto sia a Plinio – che in XXXI.37, descrivendo l'acqua, non lo nomina – sia alla sua presumibile fonte, Teofrasto, *De causis plantarum* VI 3.1, che definisce l'acqua *áchymon*, «senza sapore», ma non parla di succo. Non è da escludere che Plinio fraintenda *chymós*, «sapore», e *chylós*, «succo», a causa della vicinanza fonica dei due sostantivi e dell'uso quasi sinonimico che di essi fa, altrove, Teofrasto.

[2] Cfr. XXXI.37.

109. [1] Il materiale di questo paragrafo, dedicato ai succhi, è desunto sostanzialmente da Teofrasto I 12.1.

110. [1] La fonte per queste osservazioni sull'odore è ancora Teofrasto, *De causis plantarum* VI 9.4, 14.4, 16.5.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sunt pariter odor et sapor. Quam ob rem citreis odor acerrimus, sapor asperrimus, quadamtenus et cotoneis, nullusque odor ficis.

111 (34) Et hactenus sint species ac genera pomorum. Naturas artius colligi par est. Alia siliquis distinguntur, ipsis dulcibus semenque conplexis amarum, cum in pluribus semina placeant, in siliqua damnentur; alia bacis, quarum intus lignum et extra caro, ut olivis, cerasis; aliquorum intus bacae, foris lignum, ut iis quae in Aegypto
112 diximus gigni. Quae bacis natura, eadem et pomis: aliorum intus corpus et foris lignum, ut nucum; aliis foris corpus, intus lignum, ut Persicis et prunis, vitiumque cinctum fructu, cum fructus alibi muniatur vitio. Putamine clauduntur nuces, corio castaneae; detrahitur hoc iis, at in mespilis manditur. Crusta teguntur glandes, cute uvae, corio et membrana Punica. Carne et suco mora con-
113 stant, cute et suco cerasi. Quaedam statim a ligno recedunt, ut nuces et palmae; quaedam adhaerent, ut olivae laurusque. Quorundam generi utraque est natura, ut in Persicis; etenim duracinis adhaeret corpus ac e ligno avelli non quit, cum in ceteris facile separetur. Quibusdam nec intus nec extra lignum, ut in palmarum ge-
114 nere. Aliquorum lignum ipsum in usu et pomi vice, ut genera e nucleis quaedam in Aegypto diximus. Quorundam extra geminantur vitia, ut in castaneis et amygdalis nucibusque iuglandibus. Quorundam natura trigemina: corpus est, dein lignum rursusque semen in

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

porzione. Per questo motivo il cedro ha un odore molto penetrante e sapore asperrimo e cosí, in qualche misura, le cotogne, mentre i fichi sono inodori.

111 (34) Quanto ho detto può bastare per ciò che riguarda le specie e i generi dei frutti. È opportuno esaminare piú rigorosamente le loro caratteristiche. Alcuni frutti si differenziano per il loro baccello, che è esso stesso dolce e contiene un seme amarognolo, fatto per cui piacciono i semi di molti frutti, ma nella carruba si scartano; altri frutti si differenziano per le bacche, nelle quali, all'interno, sta la parte legnosa e di fuori la polpa, come le olive, le ciliegie; in alcuni la bacca è all'interno e la parte legnosa all'esterno, come in quei frutti che abbiamo detto nascere in Egitto[1].

112 Le medesime caratteristiche dei frutti a bacca hanno quelli a polpa: alcuni hanno interiormente la polpa ed esteriormente la parte legnosa, come le noci; altri fuori la polpa e dentro il legno, come le pesche e le prugne, e la parte da scartare è circondata dal frutto, mentre in altri casi è il frutto ad essere circondato dalla parte di scarto. Le noci sono racchiuse da un guscio, le castagne da una buccia; nel caso delle castagne la si toglie, mentre invece si mangia nelle nespole. Le ghiande sono protette da una crosta, l'uva da una pellicola, la melagrana da una buccia e una membrana. Le more sono costituite dalla polpa e dal succo, le ciliegie da pelle
113 e succo. Alcuni frutti si separano facilmente dalla parte legnosa, come le noci e datteri, altri invece vi aderiscono, come le olive e le bacche d'alloro. Alcuni poi hanno entrambe le caratteristiche, come le pesche; infatti nelle duracine la polpa aderisce e non si riesce a staccarla dal nocciolo, mentre in tutte le altre qualità la si spicca facilmente. Alcuni frutti non hanno alcuna parte legnosa,
114 né interna né esterna, come succede in un tipo di datteri[1]. In alcune specie il nocciolo viene consumato e fa le veci del frutto, come in alcuni frutti a nocciolo che abbiamo citato parlando dell'Egitto[1]. Altri hanno all'esterno una doppia parte di scarto, come le castagne, le mandorle e le noci; altri ancora sono costituiti da tre parti: la polpa, un nocciolo legnoso ed a sua volta un seme nel

111. [1] Cioè la *persea*, descritta in XIII.60 e citata anche in questo libro al paragrafo 45 (cfr. note 1 e 2).

113. [1] Sono quei datteri che Plinio, in XIII.38, denomina *spadones*, «eunuchi».

114. [1] Cioè in XIII.60 sgg. dove, a proposito dell'Egitto, si fa una rassegna di alberi peculiari di tale regione e dei frutti relativi, con nocciolo. Si badi però che il testo, in questo punto, è assai corrotto: la presente traduzione si orienta sulla correzione di Mayhoff che, per quanto forse avventurosa, comporta almeno un senso equilibratamente generico. Per una proposta di diversa lettura cfr. André, commento cit., p. 116.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ligno, ut in Persicis. Quaedam inter se densa, ut uvae, sorva, quae ramos circumdata ex omni parte uvarum modo degravant; alia ra-
115 ra, ut in Persicis; quaedam alvo continentur, ut granata. Dependent alia pediculis, ut pira, alia racemis, ut uvae, palmae, alia et pediculis et racemis, ut hederae, sabuci; alia ramo adhaerent, ut in lauru; quaedam utroque modo, ut olivae. Nam et breves pediculi et longi. Quaedam vasculis constant, ut Punica et mespila lotosque in Aegypto et Euphrate.

116 Iam vero diversa gratia et commendatio: carne palmae placent, crusta Thebaicae, suco uvae et caryotae, callo pira ac mala, corpore mora, cartilagine nuclei, grano quaedam in Aegypto, cute caricae. Detrahitur haec ficis virentibus ut putamen, eademque in siccis maxime placet. In papyris et ferulis spinaque alba caulis ipse po-
117 mum est; sunt et ficulni caules, in fruticoso genere cum caule capparis; in siliquis vero quod manditur quid nisi lignum est? Non omittenda seminis earum proprietate: nam neque corpus nec lignum nec cartilago dici potest neque aliud nomen inveniat.

118 (35) Sucorum natura praecipuam admirationem in myrto habet, quando ex una omnium olei vinique bina genera fiunt, item

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nocciolo, come nelle pesche. Alcuni crescono fitti l'uno accanto all'altro, come l'uva e le sorbe che, circondando il ramo da ogni parte a mo' d'uva, lo piegano; altri crescono radi, come le pesche, al-
115 tri chiusi in un alveo, come le melagrane. Alcuni stanno appesi a peduncoli, come le pere, altri a racemi, come l'uva e i datteri, altri sia a peduncoli che a racemi, come i frutti dell'edera e del sambuco. Taluni stanno attaccati al ramo, come il frutto dell'alloro, altri sia al ramo che ai peduncoli, come l'oliva: infatti i suoi peduncoli sono tanto brevi che lunghi. Altri hanno una capsula, come le melagrane, le nespole, il loto d'Egitto e dell'Eufrate [1].

116 In piú, diverse sono le parti del frutto che si raccomandano per la loro gradevolezza: i datteri sono buoni per la loro polpa, ma quelli di Tebe [1] piacciono per la loro buccia dura; l'uva e le *caryotae* [2] per il succo, le pere e le mele per la loro polpa dura, le more per la loro consistenza, i gherigli per la polpa cartilaginosa, certi frutti egiziani per i loro granelli, i fichi secchi per la buccia [3]. Essa si toglie dai fichi freschi come se fosse un guscio, ma la si apprezza moltissimo quando i fichi sono secchi. Nel caso del papiro, delle
117 canne e del biancospino è il gambo stesso a fungere da frutto [4]. Vi sono anche i gambi di fico e, tra le piante arbustive, il cappero ha un gambo commestibile [1]; in verità, quel che si mangia nelle carrube che cos'è se non legno? Non va tralasciata la particolare natura del loro seme: non lo si può definire polpa né legno né cartilagine e non si saprebbe trovare altra denominazione.

118 (35) La natura dei succhi merita un'ammirazione particolare nel mirto, poiché esso, unica pianta tra tutte, dà due tipi diversi di olio e due di vino, nonché il mirtidano, come abbiamo detto [1]. La

115. [1] La capsula cui Plinio si riferisce non è la membrana che avvolge i grani, ma probabilmente il rigonfiamento (caratteristico nella melagrana) alla base del frutto; per il loto d'Egitto e dell'Eufrate, cfr. Plinio XIII.107 sgg.

116. [1] I datteri di Tebe, in Egitto, sono nominati in XIII.47 e ricordati anche da Petronio 40.3.

[2] Le *caryotae* sono una specie di datteri, originari della Siria, cosí chiamati per la loro rassomiglianza con la noce (in greco *káryon*); sono citati anche in XIII.44 (ma cfr. anche Varrone, *Res rusticae* II 1.27) e Marziale VIII 33.11 e XIII 27.1.

[3] I frutti egiziani cui Plinio si riferisce sono probabilmente quelli del loto, già denominato d'Egitto al paragrafo 115; per le *caricae*, o fichi secchi, originari della Caria, cfr. par. 83, nota 1.

[4] Questa informazione sulla commestibilità del gambo di papiro è anche in XIII.72, mentre in XX.260 si avverte che la canna, mangiata in eccedenza, è nociva e in XXI.68 il gambo di biancospino è definito un diletto della gola; si noti però che la *spina alba* (da noi tradotta con «biancospino») va identificata probabilmente col cardone o carlina bianca (*Carlina acaulis*), a foglie spinose e fiori bianchi, i cui capolini sono ritenuti tutt'oggi commestibili (cosí anche André, commento cit., p. 117).

117. [1] La commestibilità dei germogli di fico è attestata anche da Catone 101, mentre quella del seme e gambo di cappero dallo stesso Plinio XIII.127.

118. [1] Per i due tipi di olio di mirto (l'uno ricavato dalle bacche, l'altro dalle foglie) cfr.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

myrtidanum, ut diximus. Et alius usus bacae fuit apud antiquos ante quam piper reperiretur illam optinens vicem, in quodam etiam genere opsonii nomine inde tracto, quod etiam nunc myrtatum vocatur. Eademque origine aprorum sapor commendatur, plerumque ad intinctus additis myrtis.

119 (36) Arbor ipsa in Europae citeriore caelo, quod a Cerauniis montibus incipit, primum Cerceis in Elpenoris tumulo visa traditur Graecumque ei nomen remanet, quo peregrinam esse apparet. Fuit, ubi nunc Roma est, iam cum conderetur; quippe ita traditur, myrtea verbena Romanos Sabinosque, cum propter raptas virgines dimicare voluissent, depositis armis purgatos in eo loco qui nunc signa Veneris Cluacinae habet. Cluere enim antiqui purgare dice-
120 bant. Et in ea quoque arbore suffimenti genus habetur, ideo tum electa, quoniam coniunctioni et huic arbori Venus praeest, haud scio an prima etiam omnium in locis publicis Romae sata, fatidico quidem et memorabili augurio. Inter antiquissima namque delubra habetur Quirini, hoc est ipsius Romuli. In eo sacrae fuere myrti duae ante aedem ipsam per longum tempus, altera patricia ap-
121 pellata, altera plebeia. Patricia multis annis praevaluit exuberans ac laeta; quamdiu senatus quoque floruit, illa ingens, plebeia retorrida ac squalida; quae postquam evaluit flavescente patricia, a Mar-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

bacca aveva anche un altro impiego presso gli antichi, sostituendo il pepe prima che esso venisse scoperto; essa fornì il nome anche ad un tipo di pietanza che tuttora è chiamata *myrtatum*[2]. Con questo stesso ingrediente si esalta il sapore del cinghiale, e si aggiunge mirto alla maggior parte delle salse.

119 (36) Si tramanda che l'albero in questione sia stato visto per la prima volta nell'Europa Citeriore, che comincia dai monti Ceraunì, sulla tomba di Elpenore al Circeo[1]; al mirto rimane un nome greco, con cui esso svela la sua origine esotica. Esisteva già, nel territorio su cui ora sorge Roma, al tempo della sua fondazione: per questo la tradizione dice che i Romani e i Sabini, dopo aver voluto sostenere una battaglia per il rapimento delle vergini[2], deposte le armi, si purificarono con rami di mirto, nel luogo in cui ora sorgono le statue di Venere *Cluacina*. Infatti presso gli antichi
120 *cluere* significava «purificare»[3]. Anche quest'albero è impiegato per un tipo di suffumigio, ed a suo tempo fu scelto perché Venere sovrintende alle unioni ed a lei esso è sacro[1]. Non so se fu anche il primo di tutti gli alberi piantati a Roma nei luoghi pubblici, auspicio certamente fatidico e degno di ricordo[2]. Tra i templi piú antichi, infatti, si annovera quello di Quirino, che è Romolo stesso[3]. Là, davanti al tempio vero e proprio, stettero per lungo tem-
121 po due mirti sacri, l'uno chiamato patrizio, l'altro plebeo. Quello patrizio fu per lunghi anni il piú florido, esuberante e rigoglioso; per tutto il tempo che anche il senato ebbe vigore, il mirto patrizio si mantenne maestoso, mentre quello plebeo era abbrostito e senza fronde; dopo che quest'ultimo acquistò floridezza e quello

par. 25; per i due tipi di vino di mirto, entrambi denominati mirtite, cfr. rispettivamente XIV.104 e XV.123; per il mirtidano, infine, XIV.104 e nota 2.

[2] Il *myrtatum* è un insaccato speziato col mirto (cfr. Varrone, *De lingua Latina* V 110).

119. [1] I monti Ceraunì formano una catena che si trova in Epiro vicino alla costa adriatica; il Circeo è il promontorio laziale, sede della tomba di Elpenore, il compagno di Ulisse trasformato in porco da Circe. La notizia sul mirto che cresceva in prossimità della sua tomba in Teofrasto V 8.3.

[2] Si allude al celeberrimo episodio del ratto delle Sabine, attuato dai Romani per assicurare, tramite la procreazione, l'assestamento del nuovo stato (cfr. Livio I 9).

[3] Il tempio di Venere *Cluacina*, del cui appellativo Plinio fornisce la corretta etimologia da *cluere*, sorgeva, secondo Livio III 48.5, vicino alle *tabernae novae*, cioè nella parte nord-orientale del Foro, vicino al Comizio e alla *Cloaca Maxima*. Questo culto si innestò su quello, preesistente, della dea *Cloacina*, il cui nome era invece connesso con la *Cloaca*, in prossimità della quale la sua statua era stata trovata (cfr. Lattanzio, *Divinae institutiones* I 20.11). Lo scambio dei culti fu favorito anche dalla similarità fonica dei due epiteti.

120. [1] Per il suffumigio (*suffimentum*), che si svolgeva nel corso dei riti purificatori, venivano usate varie sostanze, tra cui il mirto, che bruciando esalavano fumo.

[2] Per quanto Venere sovrintendesse alle unioni coniugali, la precoce presenza del mirto, protetto dalla dea, nei luoghi pubblici di Roma risponde ovviamente ad un'interpretazione politica del concetto di unione.

[3] Quirino era un'antichissima divinità romana con cui Romolo venne spesso identificato; il tempio in questione sorgeva sul Quirinale.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sico bello languida auctoritas patrum facta est ac paulatim in sterilitatem emarcuit maiestas. Quin et ara vetus fuit Veneri Myrteae, quam nunc Murciam vocant.

122 (37) Cato tria genera myrti prodidit, nigram, candidam, coniugulam, fortassis a coniugiis, ex illo Cluacinae genere. Nunc et alia distinctio sativae aut silvestris et in utraque latifoliae, in silvestri propria oxymyrsinae. Sativarum genera topiarii faciunt Tarentinam folio minuto, nostratem patulo, hexasticham densissimo, senis foliorum versibus. Haec non est in usu, ramosa atque non alta. Coniugalem existimo nunc nostratem dici. Myrtus odoratissima
123 Aegypto. Cato docuit vinum fieri e nigra siccata usque in ariditatem in umbra atque ita musto indita; si non siccentur bacae, oleum gigni. Postea conpertum et ex alba vinum fieri album, duobus sextariis myrti tusae in vini tribus heminis maceratae expressaeque. Folia et per se siccantur in farinam ad ulcerum remedia in corpore
124 humano, leniter mordaci pulvere, ac refrigerandis sudoribus. Quin immo oleo quoque, mirum dictu, inest quidam vini sapor simulque pinguis liquor, praecipua vi ad corrigenda vina saccis ante perfusis.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

patrizio prese ad ingiallire, a partire dalla guerra marsica[1], l'autorità dei senatori si affievolí e a poco a poco la maestà decadde in una marcescente sterilità. Vi era inoltre un antico altare consacrato a Venere Mirtea, ora detta Murcia[2].

122 (37) Catone ha menzionato tre tipi di mirto, il nero, il bianco, il coniugulo, forse cosiddetto dalle unioni e da quello di Venere *Cluacina*[1]. Oggi si distinguono ulteriormente il mirto coltivato e quello selvatico e, al loro interno, una varietà a foglia larga, mentre il mirto spinoso[2] è una varietà che è solo del mirto selvatico. I decoratori di giardini distinguono, nell'ambito del mirto coltivato, quello tarantino a foglia piccola, il nostrano a foglia larga, l'esastico a fogliame densissimo, con le foglie disposte a file di sei[3]. Quest'ultimo non è usato, essendo ramoso e non alto. Io ritengo che l'odierno mirto nostrano sia il mirto coniugale. Il piú odoroso è il mirto d'Egitto[4].

123 Catone ci ha insegnato che si ricava del vino dal tipo nero, fatto seccare all'ombra fino al completo disseccamento e immerso, a questo stadio, nel mosto[1]; che, se le bacche non sono fatte seccare, si produce dell'olio. Successivamente si è trovato il modo di fare un vino bianco anche dal mirto bianco, facendo macerare due sestari di mirto tritato in tre emine di vino e sottoponendolo quindi a pressatura[2]. Anche le foglie, da sole, vengono seccate per ottenere una polvere che cura le piaghe sul corpo umano: essa è leggermente corrosiva e serve anche come refrigerante del sudore[3].

124 In piú poi, fatto singolare, l'olio di mirto[1] ha un certo gusto di vino ed è, nello stesso tempo, un liquido grasso, efficacissimo per correggere il sapore del vino, se ne cospargiamo il sacco del filtrag-

121. [1] Cioè la guerra sociale (91-88 a. C.), detta anche marsica, dal nome del popolo – i Marsi, abitanti le montagne intorno al lago Fucino – che in questa occasione fu il piú irriducibile nemico di Roma.

[2] Murcia era un'antica divinità italica poi identificata con Venere Mirtea (cfr. Varrone, *De lingua Latina* V 154).

122. [1] Il mirto coniugulo è citato anche da Catone 8.2; tale denominazione è da Plinio ricondotta al *coniugium*, termine che nella sua accezione piú comune designa l'unione matrimoniale, ma anche messa in relazione col mirto sacro a Venere *Cluacina* con il quale era stato sancito il vincolo politico tra Romani e Sabini.

[2] Per il mirto spinoso cfr. par. 27, nota 2.

[3] Le tre varietà di mirto qui citate sono classificate secondo le caratteristiche del fogliame; il nome dell'esastico è connesso col greco *hexástichos*, «a file di sei».

[4] Sul profumo del mirto egiziano cfr. Teofrasto VI 8.5 e *De causis plantarum* VI 18.4.

123. [1] Per la ricetta del vino di mirto nero cfr. Catone 125: essa compare anche, leggermente variata, in Columella XII 38 e Dioscoride V 28.

[2] Per il vino di mirto bianco, cfr. Columella XII 38.5, nella cui ricetta, però, è usato il miele attico e gli ingredienti sono comunque in proporzione diversa.

[3] Cfr. Plinio XXIII.159.

124. [1] Per l'olio di mirto cfr. par. 27.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Retinet quippe faecem nec praeter purum liquorem transire patitur datque se comitem praecipua commendatione liquato. Virgae quoque eius, gestatae modo, viatori prosunt in longo itinere pediti; quin et virgei anuli expertes ferri inguinum tumori medentur.

125 (38) Bellicis quoque se rebus inseruit, triumphansque de Sabinis P. Postumius Tubertus in consulatu, qui primus omnium ovans ingressus urbem est, quoniam rem leniter sine cruore gesserat, myrto Veneris victricis coronatus incessit optabilemque arborem etiam hostibus fecit. Haec postea ovantium fuit corona excepto M. Crasso, qui de fugitivis et Spartaco laurea coronatus incessit.
126 Masurius auctor est curru quoque triumphantes myrtea corona usos. L. Piso tradit Papirium Masonem, qui primus in monte Albano triumphavit de Corsis, myrto coronatum ludos Circenses spectare solitum; avus maternus Africani sequentis hic fuit. Marcus Valerius duabus coronis utebatur, laurea et myrtea, qui et hoc voverat.

127 (39) Laurus triumphis proprie dicatur, vel gratissima domibus,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

gio prima dell'uso. In effetti esso trattiene la feccia, lasciando passare soltanto il liquido puro, e accompagna il vino filtrato esaltandone particolarmente il gusto[2]. Anche i rami di mirto, semplicemente a portarseli appresso, sono utili per chi viaggia a piedi su grandi distanze; inoltre dei cerchi composti da suoi rami, a condizione che non abbiano toccato il ferro, guariscono le ernie inguinali[3].

125 (38) Il mirto ha avuto un ruolo anche negli affari bellici e Publio Postumio Tuberto, celebrando durante il suo consolato un trionfo sui Sabini, egli che fu il primo a entrare in Roma con l'ovazione, per aver condotto la campagna militare con mitezza e senza spargimento di sangue[1], avanzò coronato col mirto di Venere Vittoriosa e rese quest'albero desiderabile anche ai nemici. Questa fu poi la corona delle ovazioni, eccetto che per Marco Crasso, il quale marciò coronato d'alloro, celebrando l'ovazione sugli schia-
126 vi fuggitivi e Spartaco[2]. Masurio attesta che anche i comandanti che sul carro celebravano il trionfo usavano portare una corona di mirto[1]. Lucio Pisone riferisce che Papirio Masone, il primo che, sul monte Albano, celebrò un trionfo sui Corsi, era solito assistere agli spettacoli del circo coronato di mirto[2]; egli fu il nonno materno dell'Africano Minore[3]. Marco Valerio usava due corone, una d'alloro e una di mirto, poiché proprio questo aveva promesso in voto[4].

127 (39) L'alloro è consacrato propriamente ai trionfi, ma è otti-

[2] Il filtraggio mediante un sacchetto di lino imbevuto di olio di mirto era procedimento comune, ma si riteneva alterasse in parte il sapore del vino (cfr. Orazio, *Sermones* II 4.54).

[3] Anche altrove Plinio testimonia dell'utilità di portare con sé ramoscelli di piante: cfr. XXIV.47 e XX.151, in riferimento rispettivamente al pioppo e alla menta. La stessa proprietà di prevenire le ernie inguinali è attribuita, in XXIV.63, all'agnocasto (*vitex*), tenuto in mano o portato in cintura.

125. [1] Publio Postumio Tuberto fu console una prima volta nel 505 a. C., anno in cui celebrò il trionfo sui Sabini, che secondo Plinio fu in realtà un'ovazione.

[2] Marco Licinio Crasso aveva definitivamente sedato la rivolta servile, capeggiata da Spartaco, uno schiavo fuggitivo, nel 71 a. C. Egli aveva ottenuto un'ovazione, non un trionfo, perché la guerra era stata combattuta contro schiavi, considerati nemici indegni. Ciò nonostante, come osserva Plinio, egli fu ugualmente coronato d'alloro, che è la pianta del trionfo.

126. [1] Masurio Sabino è un giurista dell'età di Tiberio, autore di trattati di diritto civile e di vari libri di *memorabilia*. La notizia in fr. 18 Huschke.

[2] Lucio Calpurnio Pisone Frugi è uno storico del II secolo a. C. autore di 7 libri di *Annales*, che trattavano la storia romana da Enea alla fine della terza guerra punica (146 a. C.); Papirio Masone, console nel 231 a. C., sottomise i Corsi battendoli in una località detta Campi Mirtei e trionfò pertanto sui nemici battuti con un'insolita corona di mirto, che poi usò sempre negli spettacoli pubblici. La notizia in *HRR*, fr. 31.

[3] La figlia di Papirio Masone aveva infatti sposato Lucio Emilio Paolo, da cui ebbe Publio Cornelio Scipione Africano Minore (185-129 a. C.).

[4] Marco Valerio è personaggio leggendario della storia romana arcaica, forse fratello di Publio Valerio Poplicola, che combatté nel 508 a. C. circa contro il re etrusco Porsenna.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ianitrix Caesarum pontificumque. Sola et domos exornat et ante limina excubat. Duo eius genera tradidit coli Cato, Delphicam et Cypriam. Pompeius Lenaeus adiecit quam mustacem appellavit, quoniam mustaceis subiceretur: hanc esse folio maximo flaccidoque et albicante. Delphicam aequali colore viridiorem, maximis bacis atque e viridi rubentibus ac victores Delphis coronari, ut triumphantes Romae. Cypriam esse folio brevi, nigro, per margines imbricato crispam.

128 Postea accessere genera: tinus – hanc silvestrem laurum aliqui intellegunt, nonnulli sui generis arborem – differt colore; est enim
129 caerula baca. Accessit et regia, quae coepit Augusta appellari, amplissima et arbore et folio, bacis gustatu quoque non asperis. Aliqui negant eandem esse et suum genus regiae faciunt longioribus foliis latioribusque. Iidem in alio genere bacaliam appellant hanc
130 quae vulgatissima est bacarumque fertilissima, sterilem vero earum, quod maxime miror, triumphalem eaque dicunt triumphantes uti, nisi id a Divo Augusto coepit, ut docebimus, ex ea lauru quae ei missa e caelo est, minima altitudine, folio crispo, brevi, inventu rara. Accedit in topiario opere Thasia, excrescente in medio folio parvola veluti lacinia folii, et sine ea spadonina, mira opacitatis pa-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mamente accolto anche nelle case, piantato com'è davanti alla porta dei Cesari e dei pontefici [1]. È l'unico albero che decora anche le abitazioni e vigila davanti agli ingressi. Catone ha segnalato due specie di alloro coltivato, quello di Delfi e quello di Cipro [2]. Pompeo Leneo aggiunse una specie da lui denominata mustace, perché si metteva sotto il mostacciolo [3]: egli la descrisse come di foglia molto grande, poco consistente e biancastra. Secondo lo stesso autore l'alloro di Delfi, di colore uniforme, è piú verde, ha bacche molto grandi e cangianti dal verde al rosso: con esso si incoronano i vincitori a Delfi come i trionfatori a Roma; l'alloro di Cipro è invece di foglia corta, scura e ondulata ai margini come un embrice.

128 Successivamente altre specie si sono aggiunte: il laurotino – alcuni lo considerano un alloro selvatico, altri una specie di albero a
129 parte – è di colore differente: la sua bacca è infatti nerastra [1]. Si è aggiunto anche l'alloro regio, che si è cominciato a chiamare augusto [1], grandissimo per le dimensioni dell'albero e delle foglie e le cui bacche hanno anche un sapore non aspro. Alcuni negano che regio ed augusto siano lo stesso albero e assegnano il regio ad una specie a sé stante, con foglie piú lunghe e larghe. Questi stessi chiamano *bacalia* [2], assegnandolo ad un'altra specie, quello che è
130 l'alloro di tipo piú comune, abbondantissimo di bacche; aggiungono però, e ciò mi stupisce moltissimo, che l'alloro sterile coincide con quello trionfale, di cui si servono i trionfatori; sennonché il suo uso cominciò a partire dal divino Augusto, come faremo vedere [1], in forza di quell'alloro che a lui fu inviato dal cielo, di minime dimensioni, a foglia ondulata, corta, raro a trovarsi. Nella decorazione dei giardini si usa anche l'alloro di Taso [2], sulle cui foglie cresce, a metà, una sorta di piccola frangia, e, senza di essa, l'alloro spadonino [3], che tollera magnificamente l'oscurità: per questo

127. [1] Cfr. Ovidio, *Metamorphoses* I 562 sgg. e *Tristia* III 1.39 sgg., da cui si evince che gli allori erano piantati davanti alla casa di Augusto sul Palatino.
[2] Cfr. Catone 8.2.
[3] Pompeo Leneo, liberto di Pompeo Magno, fu un dotto grammatico che ebbe il compito di tradurre le opere mediche della biblioteca di Mitridate VI Eupatore, re del Ponto. Il mostacciolo è una sorta di focaccia a base di farina e formaggio, aromatizzata su foglie d'alloro (la ricetta in Catone 121).

128. [1] Il laurotino è l'alloro selvatico del paragrafo 26 ed è citato anche da Catone 8.2.

129. [1] Cfr. XVII.60.
[2] Questo tipo di alloro viene nominato anche in XVII.60 col nome leggermente variato di *bacalis* (cioè «da bacche»).

130. [1] Cfr. piú oltre, par. 137.
[2] Non si tratta di alloro propriamente detto, ma di un tipo di rusco, come, dubitativamente, suggerisce André, commento cit., p. 122.
[3] Il nome è connesso con *spado*, «eunuco»: in questo caso la denominazione allude pro-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

131 tientia; itaque quantalibeat sub umbra solum implet. Est et chamaedaphne silvestris frutex et Alexandrina, quam aliqui Idaeam, alii hypoglottion, alii danaen, alii carpophyllon, alii hypelaten vocant. Ramos spargit a radice dodrantales, coronarii operis, folio acutiore quam myrti ac molliore et candidiore, maiore, semine inter folia rubro, plurima in Ida et circa Heracleam Ponti, nec nisi in montuosis.

132 Id quoque quod daphnoides vocatur genus in nominum ambitu est; alii enim Pelasgum, alii eupetalon, alii stephanon Alexandri vocant; et hic frutex est ramosus, crassiore ac molliore quam laurus folio, cuius gustatu accendatur os, bacis e nigro rufis. Notatum antiquis, nullum genus laurus in Corsica fuisse, quod nunc satum et ibi provenit.

133 (40) Ipsa pacifera, ut quam praetendi etiam inter armatos hostes quietis sit indicium. Romanis praecipue laetitiae victoriarumque nuntia additur litteris et militum lanceis pilisque, fasces impe-
134 ratorum decorat. Ex iis in gremio Iovis Optimi Maximique deponitur, quotiens laetitiam nova victoria adtulit, idque non quia per-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

motivo, piú ombreggiato è un terreno, piú esso vi si trova in ab-
131 bondanza. Vi è anche l'alloro nano, che è un arbusto selvatico [1], e cosí pure l'alloro alessandrino, che alcuni chiamano alloro ideo, altri ipoglottio, altri danae, altri ancora carpofillo, altri ipelate [2]. A partire dalla radice butta rami lunghi nove pollici, usati per fabbricare corone; la foglia è piú appuntita di quella del mirto e piú morbida, bianca e grande; la bacca è rossa, posta in mezzo alle foglie; si trova in abbondanza sull'Ida e nei dintorni di Eraclea nel Ponto [3] e soltanto nelle zone montuose.

132 Anche la specie denominata dafnoide ha una qualche oscillazione nella sua nomenclatura: infatti alcuni la chiamano pelasgica, altri eupetalo, altri corona d'Alessandro [1]; anche questo è un arbusto ramoso, di foglia piú spessa e morbida di quella dell'alloro, il cui gusto ha il potere di infiammare la bocca, con bacche che cangiano dal nero al rosso. Gli antichi hanno notato che in Corsica non si trovava alcuna specie di alloro; invece ora, seminato, cresce bene anche lí.

133 (40) L'alloro è, in se stesso, portatore di pace perché, brandito anche tra i nemici armati, è simbolo di tregua. Messaggero soprattutto di gioia e di vittorie per i Romani, esso è congiunto alle lettere, alle lance e ai giavellotti dei soldati e adorna i fasci dei co-
134 mandanti [1]. Prendendolo dai fasci, lo si depone sulle ginocchia di Giove Ottimo Massimo, ogni volta che una nuova vittoria abbia

babilmente al fatto che questo tipo di *laurus* è sprovvisto della piccola frangia sulla foglia di cui Plinio ha poco prima parlato, a proposito della *laurus Thasia*.

131. [1] La *chamaedaphne* o alloro nano (questa è la traduzione letterale del termine, di origine greca) è una sorta di rusco descritto da Dioscoride IV 147 e di cui Plinio illustra le proprietà medicinali in XXIV.131.

[2] Anche la *laurus Alexandrina*, le cui proprietà medicinali Plinio descrive in XXIII.158, è una sorta di rusco, citato da Dioscoride IV 145 come originario di Alessandria nella Troade. Le prime tre varianti di denominazione, fornite da Plinio, *Idaea* (sc. *laurus*, cioè dell'Ida nella Troade), *hypoglottion* (connesso col greco *glótta*, «lingua», in riferimento probabile alla conformazione della pseudofoglia linguiforme) e *danae* (dal nome della mitica madre di Perseo) sono presenti nel luogo citato di Dioscoride. La denominazione *carpophýllon* (dal greco *karpós*, «frutto», e *phýllon*, «foglia») si trova invece in Pseudo-Apuleio 58.8 e si riferisce forse alla positura del frutto sul dorso della foglia; la denominazione *hypelate* è, infine, inspiegabile e non altrove attestata.

[3] Eraclea nel Ponto è città greca sul Mar Nero.

132. [1] La *daphnoides* è probabilmente da identificare col lauro di bosco (cosí André, commento cit., p. 123): le sue proprietà medicinali sono descritte in XXIII.158; è citata da Dioscoride IV 146, presso cui figura anche il sinonimo, fornito qui da Plinio, *eupetalos* (in greco «dalle belle fronde»); la denominazione «pelasgica» (dai Pelasgi, nome di una popolazione greca) non ha invece ulteriori attestazioni, mentre «corona d'Alessandro» si trova, come sinonimo dell'alloro alessandrino, in Pseudo-Apuleio 58.9.

133. [1] L'uso di fasciare i bollettini di vittoria con l'alloro è testimoniato, tra gli altri, da Livio V 28.13; per i giavellotti circondati di alloro cfr. Marziale VII 6.6; per i cosiddetti «fasci laureati» (cioè adorni d'alloro), diritto esclusivo del comandante, cfr. Tacito, *Annales* II 26.5.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

petuo viret nec quia pacifera est, praeferenda ei utroque olea, sed quia spectatissima in monte Parnaso ideoque etiam grata Apollini visa, adsuetis eo dona mittere, oracula inde repetere iam et regibus Romanis teste L. Bruto, fortassis etiam in argumentum, quoniam ibi libertatem publicam is meruisset lauriferam tellurem illam osculatus ex responso et quia manu satarum receptarumque in
135 domos fulmine sola non icitur. Ob has causas equidem crediderim honorem ei habitum in triumphis potius quam quia suffimentum sit caedis hostium et purgatio, ut tradit Masurius, adeoque in profanis usibus pollui laurum et oleam fas non est, ut ne propitiandis quidem numinibus accendi ex iis altaria araeve debeant. Laurus quidem manifesto abdicat ignes crepitu et quadam testatione, interaneorum etiam vitia et nervorum ligno torquente. Ti. principem tonante caelo coronari ea solitum ferunt contra fulminum metus.

136 Sunt et circa Divum Augustum eventa eius digna memoratu. Namque Liviae Drusillae, quae postea Augusta matrimonii nomen accepit, cum pacta esset illa Caesari, gallinam conspicui candoris sedenti aquila ex alto abiecit in gremium inlaesam, intrepideque miranti accessit miraculum, quoniam tenentem rostro laureum ramum onustum suis bacis, conservari alitem et subolem iussere ha-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

apportato gioia, e questo non perché è una pianta sempreverde e pacifica – sotto questi due aspetti l'olivo gli è preferibile –, ma perché esso cresce particolarmente rigoglioso sul monte Parnaso e, conseguentemente, lo si ritiene caro ad Apollo, visto che già anche i re di Roma avevano la consuetudine di inviare doni in quel luogo, per chiederne oracoli, come testimonia Lucio Bruto: la sua vicenda può forse fornire una prova ulteriore[1], poiché lí egli ottenne la libertà per il suo paese baciando, secondo il responso, quella terra fertile di allori[2]; altra prova può essere il fatto che l'alloro è l'unico degli alberi piantati dalle mani dell'uomo e alle-
135 vati in casa, a non essere colpito dal fulmine[3]. Per queste ragioni, penserei, ad esso è toccato l'onore dei trionfi, piuttosto che, come informa Masurio[1], per il suo impiego nei suffumigi purificatori del sangue dei nemici; cosí severa è la proibizione sacra di contaminare l'alloro e l'olivo con impieghi profani, che neppure nel caso di sacrifici propiziatori alle divinità è consentito accendere con essi il fuoco su altari pubblici e privati[2]. L'alloro infatti segnala chiaramente la propria avversione al fuoco con un crepitio ed una sorta di protesta, poiché il legno si torce come se riproducesse gli spasimi di intestini e nervi. Si dice che l'imperatore Tiberio, quando tuonava, fosse solito incoronarsene, per vincere la paura dei fulmini[3].

136 Fatti memorabili che riguardano l'alloro sono connessi anche col divino Augusto. Infatti Livia Drusilla, che poi assunse col matrimonio il nome di Augusta, quando ancora era fidanzata a Cesare Augusto, stando seduta, ricevette in grembo una gallina di notevole bianchezza che un'aquila aveva lasciato cadere dall'alto, illesa; mentre ancora osservava, senza provar paura, un altro prodigio si aggiunse, perché la gallina teneva nel becco un ramo di alloro carico delle sue bacche: gli indovini ordinarono di conservare il volatile e la prole, nonché di piantare quel ramo e di custodirlo

134. [1] Del fatto che in quel luogo, disseminato di allori, si traessero gli auspici.
[2] Plinio allude qui al leggendario viaggio di Lucio Giunio Bruto coi due figli di Tarquinio il Superbo all'oracolo delfico, per sapere quale tra loro avrebbe dovuto regnare; il responso fu che avrebbe regnato colui che per primo avesse baciato la madre e Bruto, correttamente interpretando l'oracolo, si inginocchiò a baciare la madre terra. Egli, in seguito, abbatté la monarchia e divenne, con Collatino, il primo console della Repubblica (cfr. Livio I 56.7 e Valerio Massimo VII 3.2).
[3] Questa credenza è già stata da Plinio anticipata in II.146.

135. [1] Fr. 19 Huschke.
[2] Plinio distingue gli altari per divinità maggiori e quindi di culto pubblico (*altaria*), da quelli per divinità minori e domestiche (*arae*); secondo un'altra spiegazione, riportata da Servio, *Ad Bucolica* 5.66, ma che risale a Varrone, la differenza è tra altari per divinità celesti e terrestri.
[3] L'aneddoto è raccontato anche da Svetonio, *Tiberius* 69.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

137 ruspices ramumque eum seri ac rite custodiri: quod factum est in villa Caesarum fluvio Tiberi inposita iuxta nonum lapidem Flaminiae viae, quae ob id vocatur Ad Gallinas, mireque silva provenit. Ex ea triumphans postea Caesar laurum in manu tenuit coronamque capite gessit, ac deinde imperatores Caesares cuncti. Traditusque mos est ramos quos tenuerunt serendi, et durant silvae nominibus suis discretae, fortassis ideo mutatis triumphalibus.

138 Unius arborum Latina lingua nomen inponitur viris, unius folia distinguntur appellatione; lauream enim vocamus. Durat et in urbe inpositum loco, quando Loretum in Aventino vocatur ubi silva laurus fuit. Eadem purificationibus adhibetur, testatumque sit obiter et ramo seri, quoniam dubitavere Democritus atque Theophrastus.

Nunc dicemus silvestrium naturas.

33 Terram amaram sive macram si quis probare velit, demonstrant

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

137 religiosamente. La prescrizione fu eseguita nella dimora di campagna dei Cesari, sulle rive del Tevere, sulla via Flaminia a nove miglia da Roma, che è chiamata per questo «Alle galline», e lí attorno nacque prodigiosamente un boschetto[1]. È l'alloro proveniente da lí che Cesare Augusto, da quel momento in poi, tenne in mano mentre celebrava i suoi trionfi e di cui portò sul capo la corona: dopo di lui questa fu consuetudine comune a tutti gli imperatori. È cosí invalso l'uso di piantare i rami di alloro da loro tenuti in mano ed esistono tuttora dei boschi distinti dai nomi dei vari imperatori, motivo per cui, forse, furono sostituiti gli allori da trionfo[2].

138 È il solo albero il cui nome può essere imposto a dei maschi nella lingua latina, il solo di cui la foglia ha un nome speciale: infatti la chiamiamo *laurea*. Il suo nome persiste in un toponimo di Roma, poiché si chiama Loreto, sull'Aventino, il luogo sul quale sorgeva una selva d'alloro[1]. Questo stesso albero è impiegato nelle purificazioni e, sia detto incidentalmente, si può piantare anche usando un suo ramo[2], poiché Democrito e Teofrasto[3] l'hanno messo in dubbio.

Ora tratteremo le caratteristiche degli alberi di bosco.

137. [1] L'aneddoto è anche in Svetonio, *Galba* 1.

[2] Il motivo in forza del quale avvenne questa sostituzione è spiegato al paragrafo 130, dove peraltro si fa riferimento all'alloro «caduto dal cielo», connesso cioè col prodigio di Livia Drusilla.

138. [1] Cfr. Varrone, *De lingua Latina* V 152.

[2] Questo criterio di piantagione dell'alloro viene piú diffusamente descritto in XVII.60 sgg.

[3] Il passo di Teofrasto cui, forse, Plinio qui si riferisce è II 1.3, in cui però non viene disconosciuto questo criterio di piantare l'alloro. In quanto al Democrito qui citato, si tratta in realtà di Bolo della città egiziana di Mende, vissuto nel III secolo a. C. e autore di varie opere di argomento farmacologico e paradossografico; una di queste, intitolata *Sulla simpatia e antipatia*, fu da lui stesso – o da altri – attribuita alla paternità di Democrito e sotto il nome di Democrito l'opera di Bolo è citata anche da Plinio.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

# LIBRO SEDICESIMO

## *Alberi selvatici*

(Traduzione e note di Francesca Lechi)

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Questo libro prosegue, con le piante selvatiche d'alto fusto, l'enumerazione delle specie arboree, ed aggiunge una serie di dati e notizie che hanno validità generale per tutti gli alberi, spontanei e coltivati. In apertura, un *excursus* descrittivo tratteggia le condizioni di vita di popoli che vivono in regioni sprovviste di vegetazione nell'Europa settentrionale: è realizzato cosí, con un procedimento antifrastico, il preambolo che introduce il nuovo argomento; immediatamente di seguito sono ricordate, per un ricercato contrasto con lo squallore del paesaggio appena raffigurato, le smisurate e fittissime selve della Germania (1-6).

L'esposizione sistematica prende quindi avvio secondo uno schema basato sul genere di prodotti ricavato dalle piante: prima la «classe» degli alberi che producono ghiande (7-34), seguita da quelli resinosi, dai quali si ricava la pece (35-61), per arrivare infine alle piante che forniscono genericamente legname (62-72); entro quest'ultima categoria confluiscono piante eterogenee, dal frassino al tiglio, dall'acero al bosso, fino all'olmo, considerato una sorta di trait d'union fra gli alberi da frutto (è la pianta che per eccellenza sostiene la vite) e quelli da legname. La rassegna dei singoli alberi, per i quali Plinio attinge dall'*Historia plantarum* di Teofrasto la maggior parte delle notizie, presenta non poche incongruenze; in certi casi vi sono fraintendimenti della terminologia greca (che segnaleremo di volta in volta nelle note) che sembrano addirittura fare aggio su quelli che dovevano essere i dati dell'esperienza comune: il caso piú macroscopico è quello del larice, che viene classificato fra le conifere sempreverdi. Va inoltre tenuto presente che nelle suddivisioni relative ad un determinato genere di pianta i termini che vengono usati (*genus*, *species*) non presuppongono alcun tentativo di classificazione rigorosa, ma si basano di consueto su apparenti tratti comuni e somiglianze esteriori.

A questa prima ripartizione «per impieghi» segue un raggruppamento secondo l'habitat proprio di ciascuna pianta (73-77), ed uno basato sulle caratteristiche del fogliame, perenne o deciduo (78-84). Il criterio diventa quindi piú propriamente morfologico: vengono infatti passati in rassegna i vari tipi di foglie, i loro tratti salienti (senza tuttavia dimenticare, incidentalmente, le possibili utilizzazioni, come nel caso della palma), e la disposizione che esse presentano sui rami (85-92). Ma il discorso cosí articolato si interrompe per dare luogo a una sezione sul ciclo vegetativo in generale, con le particolarità inerenti alle singole specie di alberi, anche quelle da frutto (93-120). Si torna poi sul versante morfologico per elencare i vari tipi di fusto e di ramificazione, le diverse caratteristiche della corteccia e delle radici (121-33). Ricompaiono alcune osservazioni sull'habitat, e qui solo a proposito delle piante spontanee: è l'occasione per riportare notizie su alberi originariamente esoti-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ci, ma da lungo tempo acclimatati in Italia o nell'area mediterranea: le considerazioni ambientali sembrano comunque fare essenzialmente da tessuto connettivo per l'inserimento di argomenti, trattati con ricchezza di informazioni particolari, come quello relativo all'edera (144-55), e alle piante che vivono in ambiente acquatico o molto umido, come canne, salici, ed altre (156-80).

L'organismo vegetale nel suo complesso torna in primo piano questa volta per una descrizione di quella che si potrebbe definire la sua fisiologia: l'albero è considerato un corpo composto di elementi che hanno le funzioni di ossa, carne, vasi sanguigni, tendini, cosí come si riscontra negli altri esseri viventi. Questa correlazione fra organismo botanico e organismo zoologico, o addirittura umano, Plinio la mutua dalla sua fonte principale per questi argomenti, Teofrasto: ma una simile terminologia risulta spesso tanto fortemente metaforica da non essere verificabile neppure sui semplici dati forniti dall'osservazione superficiale. L'interesse principale verte naturalmente sul legno: la materia da cui è composto (181-87), le tecniche e i procedimenti per tagliarlo e lavorarlo; i diversi tipi di legname che si ricavano dagli alberi, e le caratteristiche che li rendono adatti a determinati impieghi; infine una breve appendice è dedicata ai parassiti che lo danneggiano (188-231). Non manca, a chiusura di questa parte, una considerazione moralistica volta a condannare l'uso di lavorare ed alterare materiali diversi (come il guscio di tartaruga) per imitare i legni piú pregiati, e infine la rassegna dei record di longevità raggiunti da alcuni alberi (232-41). Da ultimo alcune notizie sul vischio – parassita di molte piante d'alto fusto –, sul suo impiego e sul suo valore religioso nelle Gallie pongono termine alla trattazione (242-51).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

1 (1) Pomiferae arbores quaeque mitioribus sucis voluptatem primae cibis attulerunt et necessario alimento delicias miscere docuerunt, sive illae ultro sive ab homine didicere blandos sapores adoptione et conubio – idque munus etiam feris volucribusque dedimus –, intra praedictas constant. Proximum erat narrare glandiferas, quae primae victum mortalium aluerunt nutrices inopis ac ferae sortis, ni praeverti cogeret admiratio usu comperta, quaenam qualisque esset vita sine arbore ulla, sine frutice viventium.

2 Diximus et in oriente quidem iuxta oceanum complures ea in necessitate gentes. Sunt vero et in septentrione visae nobis Chaucorum, qui maiores minoresque appellantur. Vasto ibi meatu bis dierum noctiumque singularum intervallis effusus in inmensum agitur oceanus, operiens aeternam rerum naturae controversiam

3 dubiamque terrae sit an partem maris. Illic, misera gens, tumulos optinent altos aut tribunalia exstructa manibus ad experimenta altissimi aestus, casis ita inpositis navigantibus similes, cum integant aquae circumdata, naufragis vero, cum recesserint, fugientesque cum mari pisces circa tuguria venantur. Non pecudem his habere, non lacte ali, ut finitimis, ne cum feris quidem dimicare contingit

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

1 (1) Fra le piante di cui abbiamo precedentemente parlato rientrano gli alberi da frutto, che con il dolce gusto dei loro prodotti hanno per primi reso piacevole il nutrimento, insegnando agli uomini ad unire il diletto alla necessità del cibo, siano spontanei, o dovuti all'intervento dell'uomo, le adozioni e i connubi che hanno creato quel sapore gradevole – ed è un dono che abbiamo fatto anche agli animali selvatici e agli uccelli. Si dovrebbe trattare, subito dopo, degli alberi produttori di ghiande, i primi a fornire un nutrimento al genere umano, quando era povero e selvatico, se il senso di meraviglia provato per esperienza diretta non mi inducesse a descrivere prima la condizione di chi vive senza alcun albero, senza alcun arbusto.

2 Abbiamo detto che anche in Oriente numerose popolazioni in prossimità dell'Oceano sono costrette a vivere in questa condizione[1]. Ma questo accade anche nel Nord, dove abbiamo visto i Cauci, denominati Maggiori e Minori[2]. Laggiú, con un movimento enorme, due volte nel giro di un giorno e di una notte, l'Oceano si solleva espandendosi per un tratto sterminato, e copre uno spazio su cui da sempre si discute e sempre si discuterà, nell'incertezza se
3 si tratti di una zona di terra o di mare. Là i Cauci, miserevole popolo, occupano delle dune elevate o dei rialzi costruiti con le loro mani a prova dei livelli piú alti raggiunti dalle maree, e là hanno le loro capanne: sembrano naviganti, quando l'acqua copre tutto all'intorno, naufraghi quando invece il mare si ritira, e cercano di catturare intorno alle loro catapecchie i pesci che fuggono via seguendo l'acqua. Non possono allevare bestiame e ricavarne il latte per nutrirsi, come le popolazioni confinanti, e neppure dare la cac-

2. [1] Cfr. XIII.139.
[2] Questa popolazione germanica era insediata lungo la costa del Mare del Nord, fra i fiumi Ems ed Elba, cfr. Tacito, *Germania* 35. Contro i Cauci – di cui Plinio ha già parlato in IV.99 e 101 – fu inviata nel 47, al comando di Domizio Corbulone (Tacito, *Annales* XI 18) una spedizione a cui Plinio prese parte.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

4 omni procul abacto frutice. Ulva et palustri iunco funes nectunt ad praetexenda piscibus retia captumque manibus lutum ventis magis quam sole siccantes terra cibos et rigentia septentrione viscera sua urunt. Potus non nisi ex imbre servato scrobibus in vestibulo domus. Et hae gentes, si vincantur hodie a populo Romano, servire se dicunt! Ita est profecto: multis fortuna parcit in poenam.

5 (2) Aliud e silvis miraculum: totam reliquam Germaniam operiunt adduntque frigori umbras, altissimae tamen haud procul supra dictis Chaucis circa duos praecipue lacus. Litora ipsa optinent quercus maxima aviditate nascendi, suffossaeque fluctibus aut propulsae flatibus vastas complexu radicum insulas secum auferunt, atque ita libratae stantes navigant, ingentium ramorum armamentis saepe territis classibus nostris, cum velut ex industria fluctibus agerentur in proras stantium noctu, inopesque remedii illae proelium
6 navale adversus arbores inirent. In eadem septentrionali plaga Hercyniae silvae roborum vastitas intacta aevis et congenita mundo prope inmortali sorte miracula excedit. Ut alia omittantur fide caritura, constat attolli colles occursantium inter se radicum repercussu aut, ubi secuta tellus non sit, arcus ad ramos usque et ipsos

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cia agli animali selvatici, dato che qualunque arbusto cresce a
4 grandissima distanza da loro. Intrecciando ulva e giunco di palude fanno delle funi con cui poi tessono reti da pesca; raccolgono fango con le mani e lo fanno seccare, piú al vento che al sole: al fuoco che ottengono bruciando questa terra[1] riscaldano il loro cibo e le loro viscere intirizzite dal clima freddo del nord. Non hanno altro da bere se non l'acqua piovana che conservano in buche scavate all'ingresso dell'abitazione. E pensare che queste genti, se oggigiorno venissero conquistate dal popolo romano, direbbero che sono ridotte in schiavitú! È proprio vero che con molti la sorte è misericordiosa per punirli[2].

5 (2) Altro motivo di meraviglia viene dalle foreste: coprono tutta la restante parte della Germania, e aggiungono ombra al clima già freddo. Le foreste piú alte comunque si trovano non molto lontano dal territorio abitato dai suddetti Cauci, e soprattutto intorno a due laghi. Le querce, per la loro smisurata invadenza nel crescere, occupano addirittura il litorale, e, a causa delle onde che scavano la terra sotto di esse o del vento che le sospinge, si staccano portando con sé grandi isole costituite dall'intreccio delle radici: restano cosí dritte, in equilibrio, e si spostano galleggiando. La struttura dei grossi rami, simile ad un armamento velico, ha spesso creato lo scompiglio nelle nostre flotte, quando le onde spingevano questi isolotti, quasi di proposito, contro la prua delle navi alla fonda, di notte; ed esse, non riuscendo a trarsi d'impaccio, ingaggiavano uno scontro navale contro delle piante.

6 Sempre nelle regioni settentrionali la selva Ercinia[1] con le sue querce di enormi dimensioni – lasciate intatte dal trascorrere del tempo e originate insieme col mondo – è di gran lunga, per questa sua condizione quasi immortale, il fenomeno piú stupefacente. Per non stare a menzionare altri fatti che non suonerebbero credibili, risulta effettivamente che le radici, arrivando a far forza l'una contro l'altra e spingendosi indietro, sollevano delle colline; oppure,

4. [1] Si tratta, a quanto sembra, della torba, che si presenta sotto forma di massa spugnosa, bruna o nera, molto ricca di acqua; in essa sono spesso riconoscibili resti di piante (generalmente palustri o lacustri), sostanze fangose ecc. L'essiccamento della torba è in effetti indispensabile per poterla utilizzare come combustibile.

[2] Secondo l'affermazione di Plinio, per certi popoli che vivono in condizioni difficili, se non miserrime, il non essere assoggettati dai Romani è in realtà una sventura: la sorte si mostra apparentemente benevola lasciando loro l'indipendenza, ma nei fatti questo significa il castigo di una vita durissima.

6. [1] Con questo nome veniva indicato, nell'antichità, tutto il complesso dei sistemi montuosi compresi fra il Reno e i Carpazi. Dopo le conquiste di Tiberio e Druso la selva Ercinia fu identificata con le alture intorno alla Boemia che, attraversando la Moravia, arrivano fino all'Ungheria, cfr. IV.80, 100.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

inter se rixantes curvari portarum patentium modo, ut turmas equitum tramittant.

Glandiferi maxime generis omnes, quibus honos apud Romanos
7 perpetuus. (3) Hinc civicae coronae, militum virtutis insigne clarissimum, iam pridem vero et clementiae imperatorum, postquam civilium bellorum profano meritum coepit videri civem non occidere. Cedunt his murales vallaresque et aureae, quamquam pretio antecedentes, cedunt et rostratae, quamvis in duobus maxime ad hoc aevi celebres, M. Varrone e piraticis bellis dante Magno Pompeio, itemque M. Agrippa tribuente Caesare e Siculis, quae et ipsa
8 piratica fuere. Antea rostra navium tribunali praefixa fori decus erant, veluti p. R. ipsi corona inposita. Postquam vero tribuniciis seditionibus calcari ac pollui coepere, postquam vires ex publico in privatum agi singulisque civium quaeri et sacrosancti omnia profana facere, tum a pedibus eorum subiere in capita civium rostra. Dedit hanc Augustus coronam Agrippae, sed civicam a genere humano accepit ipse.

9 (4) Antiquitus quidem nulla nisi deo dabatur – ob id Homerus caelo tantum eam et proelio universo tribuit, viritim vero ne in cer-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

se il terreno non le segue spostandosi, si incurvano fino all'altezza dei rami e formano degli archi a contrasto come portali spalancati, tanto da lasciare il passaggio a degli squadroni di cavalleria.

Gli alberi che da sempre a Roma sono stati tenuti in maggior
7 considerazione sono tutti quelli produttori di ghiande. (3) Con le foglie di queste piante sono fatte le corone civiche, l'emblema piú fulgido del valore militare, e ormai da tempo anche della clemenza imperiale, da quando cioè, per l'empietà delle guerre civili, il non aver ucciso un concittadino cominciò a sembrare un merito. Sono piú importanti, queste, delle corone murali e vallari e di quelle d'oro, che pure hanno maggior valore venale; sono superiori anche alle corone rostrate[1], sebbene queste ultime siano famose per essere state conferite, fino ad ora, a due personalità in particolare, Marco Varrone, che ne fu insignito da Pompeo Magno a conclusione delle guerre contro i pirati, e Marco Agrippa, che la ebbe da Cesare Augusto al termine delle campagne condotte, anche queste contro i pirati, in Sicilia[2].

8 In precedenza i rostri delle navi, affissi davanti alle tribune, ornavano il foro come una corona di cui fosse stato insignito il popolo romano stesso. Ma dopo che, durante le sedizioni dei tribuni, si prese a calpestarle e a profanarle, dopo che il potere prese ad essere esercitato non piú nell'interesse di tutti ma nell'interesse dei singoli, dopo che il potere fu richiesto per individui particolari i quali, divenuti sacrosanti, profanarono tutto, allora i rostri furono tolti da sotto i piedi dei cittadini e furono deposti sulle loro teste. Di tale corona Agrippa fu insignito da Augusto, il quale a sua volta ricevette quella civica dal genere umano[1].

9 (4) Nei tempi piú antichi con la corona si decorava esclusivamente la divinità – per questo motivo Omero la attribuisce soltanto al cielo e alla guerra nel suo complesso[1], ma a nessuna singola persona, neppure per il valore dimostrato in combattimento – e

7. [1] La *corona civica* era il riconoscimento per avere salvato la vita di un concittadino: teoricamente tutti i soldati potevano ottenerla, mentre la *corona muralis* e la *corona vallaris* erano destinate rispettivamente al centurione che fosse arrivato per primo sulle mura di una città assediata e a quello che avesse superato le fortificazioni dell'accampamento nemico. La *corona aurea* fu istituita in età imperiale; infine la *corona rostrata* era la decorazione per una vittoria navale, e probabilmente riproduceva lo sperone metallico che le navi romane portavano sulla prua. Cfr. VII.102, nota 2.

[2] L'erudito e poligrafo Marco Terenzio Varrone fu, nel 67 a. C., luogotenente di Pompeo nella guerra contro i pirati; Marco Vipsanio Agrippa sgominò nel 36 a. C., presso Nauloco, lungo la costa nordorientale della Sicilia, la flotta di Sesto Pompeo.

8. [1] Nel 27 a. C., per decreto del senato.

9. [1] *Iliade* XIII 736: «da tutte le parti fiammeggia corona di guerra»; XVIII 483 sgg.: «vi fece la terra, il cielo, e il mare . . ., e tutti quanti i segni che incoronano il cielo».

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tamine quidem ulli – feruntque primum omnium Liberum patrem inposuisse capiti suo ex hedera. Postea deorum honori sacrificantes sumpsere, victimis simul coronatis. Novissime et in sacris certaminibus usurpatae, in quibus hodieque non victori datur, sed patriam ab eo coronari pronuntiatur. Inde natum ut et triumphaturis conferrentur in templis dicandae, mox ut et ludis darentur. Longum est nec instituti operis disserere, quis quamque Romanorum primus acceperit; neque enim alias noverant quam bellicas. Quod certum est, uni gentium huic plura sunt genera quam cunctis.

(5) Romulus frondea coronavit Hostum Hostilium, quod Fidenam primus inrupisset. Avus hic Tulli Hostilii regis fuit. P. Decium patrem tribunum militum frondea donavit exercitus ab eo servatus imperatore Cornelio Cosso cos. Samnitium bello. Civica iligna primo fuit, postea magis placuit ex aesculo Iovi sacra, variatumque et cum quercu est ac data ubique quae fuerat, custodito tantum honore glandis. Additae leges artae et ideo superbae quasque conferre libeat cum illa Graecorum summa, quae sub ipso Iove datur cuique muros patria gaudens rumpit: civem servare, hostem occidere, utque eum locum, in quo sit actum, hostis optineat eo

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

secondo la tradizione il primo a incoronarsi, cingendosi il capo con una corona di edera, fu il padre Libero. In seguito portarono la corona coloro che compivano un sacrificio in onore degli dèi, e insieme con loro erano incoronate anche le vittime.

10 In tempi molto recenti le corone vennero impiegate anche nelle gare che si svolgono in occasione delle feste religiose: anche oggigiorno, al termine di questi giochi, non si conferisce la corona al vincitore, ma si proclama che è la patria a riceverla da quello [1]. Da qui è venuto l'uso di insignire della corona anche chi deve celebrare il trionfo, perché la consacri poi nei templi, e ben presto è invalsa l'abitudine di concederla anche per i giochi. Sarebbe lungo e non pertinente all'assunto del mio lavoro discutere su chi dei Romani ricevette per primo una corona e di quale corona si trattasse; e in effetti non ne conoscevano altre se non militari. Quel che è sicuro è che questo popolo ha da solo piú generi di corone di tutti gli altri messi insieme.

11 (5) Romolo decretò la corona di foglie ad Osto Ostilio per essere stato il primo a fare irruzione in Fidene: era, costui, il nonno del futuro re Tullo Ostilio. Publio Decio padre, tribuno militare, ricevette la corona di foglie dall'esercito che aveva salvato con il suo intervento, nel corso della guerra contro i Sanniti, quando teneva il comando il console Cornelio Cosso [1]. All'inizio la corona civica era fatta di foglie di leccio, poi trovò maggior favore quella di foglie di farnetto, pianta sacra a Giove, e in alternativa anche quella di quercia: solo la ghianda fu mantenuta come emblema dell'onorificenza, mentre la specie particolare che si impiegava era quella disponibile a seconda dei luoghi.

12 In seguito per il conferimento della corona si stabilirono norme rigorose – tali perciò da renderla piú importante – ben paragonabili a quelle che regolano in Grecia il famoso onore supremo tributato sotto la diretta protezione di Giove, e per il quale, nell'esultanza, la città natale del vincitore apre una breccia nelle mura [1]. I requisiti consistono nell'aver salvato la vita di un concittadino, nell'aver ucciso un nemico, nell'aver compiuto l'azione in un luogo che quel giorno fosse occupato dal nemico. Inoltre la persona

10. [1] Cfr. anche VII.97.

11. [1] Durante la prima guerra sannitica, nel 343 a. C., Publio Decio Mure tenne impegnate le forze nemiche consentendo all'esercito romano di uscire da una strettoia nella quale rischiava di essere sopraffatto; il racconto dell'episodio si può leggere in Livio VII 34 sg. Aulo Cornelio Cosso era appunto il console in carica.

12. [1] L'imperatore Nerone volle che questo uso fosse adottato per il suo rientro a Napoli dalla Grecia, cfr. Svetonio, *Nero* 25.1: *reversus e Graecia Neapolim, . . . albis equis introiit disiecta parte muri, ut mos hieronicarum est.*

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

die, ut servatus fateatur – alias testes nihil prosunt –, ut civis fue-
13 rit. Auxilia quamvis rege servato decus non dant, nec crescit honos idem imperatore conservato, quoniam conditores in quocumque cive summum esse voluere. Accepta licet uti perpetuo. Ludis ineunti semper adsurgi etiam ab senatu in more est, sedendi ius in proximo senatui, vacatio munerum omnium ipsi patrique et avo pater-
14 no. XIIII eas accepit Siccius Dentatus, ut retulimus suo loco, VI Capitolinus, is quidem et de duce Servilio. Africanus de patre accipere noluit apud Trebiam. O mores aeternos, qui tanta opera honore solo donaverint et, cum reliquas coronas auro commendarent, salutem civis in pretio esse noluerint, clare professi ne servari quidem hominem fas esse lucri causa!

15 (6) Glande opes nunc quoque multarum gentium etiam pace gaudentium constant. Nec non et inopia frugum arefactis emolitur farina spissaturque in panis usum; quin et hodieque per Hispanias secundis mensis glans inseritur. Dulcior eadem in cinere tosta. Cautum est praeterea lege XII tabularum, ut glandem in alienum fundum procidentem liceret colligere.

16 Genera earum multa. Distant fructu, situ, sexu, sapore. Namque alia fageae glandi figura, alia quernae et ilignae, atque inter se quoque generum singulorum differentiae. Praeterea sunt aliquae

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

salvata deve prestare testimonianza (testimoni diversi non han-
13 no valore) e deve essere un cittadino romano: gli alleati, quand'anche ad esser salvato sia un re, non fanno ottenere l'onorificenza, che resta immutata perfino se viene salvato il comandante supremo, perché coloro che la istituirono vollero che fosse sempre del massimo grado, indipendentemente dall'importanza del cittadino salvato. Chi riceve la corona può portarla per sempre; se si reca agli spettacoli è uso che il pubblico, senatori compresi, si alzi in piedi al suo ingresso; inoltre ha il diritto di sedersi nei posti vicini a quelli dei senatori, e gode, unitamente al padre e al nonno paterno, dell'esenzione da qualunque onere fiscale.

14 Siccio Dentato, come abbiamo detto a suo luogo, fu insignito della corona per 14 volte[1]; Capitolino per 6, in un caso per aver salvato la vita del suo comandante Servilio[2]. Scipione Africano la rifiutò dopo aver salvato suo padre nella battaglia presso la Trebbia[3]. Usanze fondate su valori immortali, queste, che ricompensarono con la sola onorificenza un gesto cosí grande! E mentre altri tipi di corona furono resi piú ricchi dall'impiego dell'oro, alla salvezza di un cittadino romano si ricusò di dare un prezzo, proclamando cosí solennemente che nemmeno l'atto di salvare la vita a un uomo può essere lecitamente compiuto avendo di mira il guadagno.

15 (6) Le ghiande costituiscono ancor oggi una risorsa alimentare per molti popoli, anche in tempo di pace. Per di piú, in caso di scarsezza del raccolto di cereali, dalle ghiande seccate e macinate si ricava una farina che viene impastata per farne una sorta di pane; anzi, nelle province di Spagna, ancor oggi si accoglie fra i secondi piatti una preparazione a base di ghiande. Tostate nella cenere hanno un sapore piú dolce. Inoltre una tra le leggi delle XII Tavole si preoccupava di consentire la raccolta delle ghiande cadute in un terreno altrui.

16 Di piante che producono ghiande ve ne sono molte qualità, e si distinguono per le caratteristiche del frutto, dell'ambiente dove crescono, per il sesso e per il sapore: le ghiande di faggio hanno una certa forma, quelle di quercia e di leccio un'altra, e ci sono differenze anche all'interno di queste specie a seconda della varie-

14. [1] Tribuno militare nel 454 a. C., restò famoso per l'alto numero di onorificenze ricevute, cfr. VII.101 sg.; Valerio Massimo III 2.24.

[2] Marco Manlio Capitolino salvò la rocca dai Galli invasori, cfr. VII.103; Livio VI 20.8.

[3] Nel 218 a. C. il console Publio Cornelio Scipione subí una dura sconfitta da parte di Annibale presso il fiume Trebbia, cfr. Livio XXI 54 sgg.; Valerio Massimo V 4.2.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

silvestres, aliae placidiores, quae culta optinent. Iam in montuosis planisque distant, sicut et sexu, mares ac feminae, item sapore: dulcissima omnium fagi, ut qua obsessos etiam homines durasse in
17 oppido Chio tradat Cornelius Alexander. Genera distinguere non datur nominibus, quae sunt alia alibi, quippe cum robur quercumque vulgo nasci videamus, aesculum non ubique, quartam vero generis eiusdem, quae cerrus vocatur, ne Italiae quidem maiore ex parte notam esse. Distinguemus ergo proprietate naturaque et, ubi res coget, etiam Graecis nominibus.

18 (7) Fagi glans nucleis similis triangula cute includitur. Folium tenue atque e levissimis, populo simile, celerrime flavescens et media parte plerumque gignens superne parvolam bacam viridem, cacumine aculeatam. Fagum muribus gratissimum est, et ideo animalis eius una proventus, glires quoque saginat, expetitur et turdis. Arborum fertilitas omnium fere alternat, sed maxime fagi.

19 (8) Glandem, quae proprie intellegitur, ferunt robur, quercus, aesculus, cerrus, ilex, suber. Continent hispido calyce per genera plus minusve complectente. Folia praeter ilicem gravia, carnosa,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tà. Inoltre alcune sono piú selvatiche di altre che crescono in terreni coltivati. C'è poi differenza fra quelle di montagna e quelle di pianura, cosí come, in base al sesso, fra quelle femmina e quelle maschio, e lo stesso vale per il gusto: le piú dolci di tutte sono le ghiande di faggio, tanto che, a quel che riferisce Cornelio Alessandro, gli abitanti di Chio riuscirono a resistere all'assedio ciban-
17 dosi di esse[1]. Non è possibile distinguere le qualità in base ai nomi, che variano a seconda delle località: basti pensare che mentre il rovere e la quercia crescono dappertutto, cosí non è per il farnetto, e che la quarta specie di questa famiglia, quella chiamata cerro, non è conosciuta neppure nella maggior parte d'Italia[1]. Le distingueremo perciò in base alle loro proprietà e caratteristiche, servendoci anche, dove sia necessario, del termine greco.

18 (7) Il faggio ha una ghianda che somiglia ad un nòcciolo ed è racchiusa in un guscio triangolare. Le foglie sono sottili, e fra le piú leggere in assoluto, simili a quelle del pioppo; diventano gialle in breve tempo e sulla loro pagina superiore, al centro, cresce di solito una piccola bacca verde con l'estremità appuntita[1]. Dei frutti del faggio si cibano volentieri i topi, e per questo se ne trova un gran numero dove crescono questi alberi; anche i ghiri se ne nutrono a sazietà, come pure ne sono ghiotti i tordi. Quasi tutte queste piante dànno un raccolto un anno sí ed uno no, ma specialmente il faggio segue quest'alternanza.

19 (8) Quella che viene propriamente intesa come ghianda cresce sul rovere, sulla quercia, sul farnetto, sul cerro, sul leccio e sulla quercia da sughero. La ghianda è contenuta in una cupola ruvida che la avvolge per un'estensione maggiore o minore a seconda della specie. Le foglie di questi alberi, con l'eccezione del leccio, sono pesanti, carnose, allungate, con gli orli frastagliati; quando cado-

16. [1] *FGrHist* 273 F 107. In realtà, non può trattarsi delle ghiande di faggio (o faggine) che non sono commestibili per l'uomo; Plinio rende con *fagus* il greco *phegós* che indica la *Quercus aegilops*. Su Cornelio Alessandro, detto Poliistore per la varietà dei suoi interessi, cfr. XIII.119.

17. [1] Plinio si trova a fronteggiare una difficoltà oggettiva dovuta alle oscillazioni terminologiche che del resto si presentano anche nell'uso corrente delle lingue moderne; non sarà inutile perciò abbozzare un prospetto delle identificazioni all'interno di questo gruppo di piante: 1) con *robur* viene indicato il rovere (*Quercus sessiliflora* o *Quercus petraea*), diffuso in tutta l'Europa centroccidentale; 2) *quercus* designa la *Quercus robur*, o *Quercus pedunculata*, comunemente detta quercia, che vive sui terreni calcarei montani dell'area mediterranea, del Caucaso e degli Urali; 3) l'*aesculus* sembra doversi identificare nella *Quercus farnetto*, tipica delle regioni centrorientali mediterranee (mentre il nome italiano ischio, o èschia, derivato da questo termine latino, indica in genere la quercia); 4) nella *cerrus* va riconosciuta la *Quercus cerris*, comune nell'Europa meridionale.

18. [1] Si tratta probabilmente dell'involucro che protegge la larva di un parassita della pianta.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

procera, sinuosa lateribus, nec, cum cadunt, flavescentia, ut fagi, pro differentia generum breviora vel longiora.

Ilicis duo genera. Ex his in Italia folio non multum ab oleis distant milaces a quibusdam Graecis dictae; in provinciis aquifoliae sunt ilices. Glans utriusque brevior et gracilior, quam Homerus acylon appellat eoque nomine a glande distinguit. Masculas ilices negant ferre.

20 Glans optima in quercu atque grandissima, mox aesculo. Nam robori parva, cerro tristis, horrida, echinato calyce ceu castaneae. Sed et in querna alia dulcior, molliorque feminae, mari spissior. Maxime autem probantur latifoliae ex argumento dictae. Distant inter se magnitudine et cutis tenuitate, item quod aliis subest tu-
21 nica robigine scabra, aliis protinus candidum corpus. Probatur et ea, cuius in balano utrimque ex longitudine extrema lapidescit duritia, melior cui in cortice quam cui in corpore, utrumque non nisi mari. Praeterea aliis ovata, aliis rotunda, aliis acutior figura, sicut et colos nigrior candidiorve, qui praefertur. Amaritudo in extremitatibus, mediae dulces. Quin et pediculi brevitas proceritasque dif-
22 ferentiam habet. In ipsis vero arboribus quae maximam fert hemeris vocatur, brevior et in orbem comosa alasque ramorum crebro cavata. Fortius lignum quercus habet et incorruptius, ramosa et ipsa, procerior tamen et crassior caudice, excelsissima autem aegilops, incultis amica.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

no non sono ingiallite, come quelle del faggio; la loro maggiore o minore lunghezza dipende dalla specie.

Ci sono due qualità di leccio: quella diffusa in Italia, detta da certi autori greci *milax*, ha foglie non molto diverse da quelle dell'olivo; nelle province cresce un leccio a foglia pungente[1]. In entrambe le varietà la ghianda è piuttosto corta e sottile; Omero la chiama *acylos*[2], e con questo termine la distingue dalla ghianda di quercia in genere. Dicono che i lecci maschi non portano frutti.

20 La ghianda della quercia è la migliore e la piú grande; quella del farnetto viene seconda. La ghianda del rovere è piccola, mentre quella del cerro è scabra, ispida ed ha la cupola spinosa come il riccio della castagna. Anche nelle altre specie di quercia, però, la ghianda è piú dolce e morbida se la pianta è femmina, piú compatta se la pianta è maschio. Il massimo apprezzamento, comunque, va alla qualità detta, per questa sua caratteristica, «a foglia larga»[1]. Le ghiande differiscono tra loro per le dimensioni e lo spessore della scorza: inoltre alcune, sotto di essa, presentano un rivestimento rugoso di colore rossiccio, mentre in altre si trova imme-
21 diatamente la polpa bianca. È apprezzata anche la ghianda il cui nucleo, alle due estremità, si fa duro come pietra; ancor migliore è quella che possiede tale caratteristica nella scorza piuttosto che nella polpa: l'una e l'altra qualità crescono solo sulla pianta maschile. Inoltre certe ghiande hanno forma ovoidale, altre arrotondata, altre piú appuntita, mentre il colore può essere piú scuro o piú chiaro: quest'ultimo viene preferito. Le due estremità hanno un sapore amaro, la parte centrale, invece, è dolce. Anche il peduncolo presenta differenze, potendo essere corto o lungo.

22 Quanto poi agli alberi, la specie che produce le ghiande di maggiori dimensioni è chiamata *hemeris*: è piuttosto bassa, con la chioma che si sviluppa in forma arrotondata, e presenta spesso cavità all'attaccatura dei rami[1]. La quercia ha un legno piú robusto e meno soggetto a marcire; è anch'essa ricca di rami, ma è piú slanciata ed ha il tronco piú grosso; la piú alta di tutte è l'*aegilops*,

19. [1] Teofrasto III 16.2 parla di una pianta denominata *smilax* nell'Arcadia, dicendo che «somiglia al leccio, ma con foglie che non pungono, piú tenere e piú allungate»: sembra proprio trattarsi della *Quercus ilex*, mentre si è tentati di identificare il leccio a foglie pungenti nella varietà cosiddetta *serrata*. Ma forse, anche sulla scorta di quanto viene detto piú avanti, al paragrafo 32, bisogna riconoscere in questa pianta la *Quercus coccifera*, che ha appunto foglie aguzze (donde il nome corrente di quercia spinosa).

[2] *Odissea* X 242: Circe getta ai compagni di Ulisse, trasformati in porci, «ghiande di leccio e di quercia».

20. [1] L'identificazione di questa varietà non è sicura; Plinio ricalca Teofrasto III 8.5.

22. [1] Cfr. Teofrasto III 8.4; si tratta di una varietà di leccio non meglio precisabile: *hemeris* significa «domestica».

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

23 Ab hac proxima latifoliae proceritas, sed minus utilis aedificiis atque carboni: dolata vitiis obnoxia est, quamobrem solida utuntur; carbo in aerariorum tantum officinis compendio, quoniam desinente flatu protinus emoriens saepius recoquitur, cetero plurimus scintillis. Idem e novellis melior. Acervi consertis taleis recentibus luto caminantur, accensa strue contis pungitur durescens calyx atque ita sudorem emittit.

24 Pessima et carboni et materiae haliphloeos dicta, cui crassissimus cortex atque caudex et plerumque cavus fungosusque. Nec alia putrescit ex hoc genere, etiam cum vivit. Quin et fulmine saepissime icitur, quamvis altitudine non excellat. Ideo ligno eius nec ad sacrificia uti fas habetur. Eidem rara glans et, cum tulit, amara, quam praeter sues nullum attingat animal, ac ne hae quidem, si aliud pabulum habeant. Hoc quoque inter reliqua neglectae religionis est, quod emortuo carbone sacrificatur.

25 Glans fagea suem hilarem facit, carnem cocibilem ac levem et utilem stomacho; iligna suem angustam, nitidam, strigosam; ponderosam querna, diffusam, gravissima et ipsa glandium atque dulcissima. Proximam huic cerream tradit Nigidius, nec ex alia solidiorem carnem, sed duram. Iligna temptari sues, nisi paulatim de-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

23 che predilige le zone incolte[2]. Dopo di questa viene, per altezza, la qualità detta «a foglia larga», che però non è altrettanto utile nel fornire materiale da costruzione e carbone. Una volta squadrata tende a guastarsi, e per questo motivo si impiegano tronco e rami tutti interi; il carbone viene usato, per via del suo basso costo, solo nelle fonderie di bronzo, dato che si spegne immediatamente, se si smette di soffiare, e viene fatto ardere piú volte; per il resto produce miriadi di scintille[1]. Il carbone ricavato dalla pianta giovane è migliore. Il procedimento per ottenerlo è il seguente: si affastellano rami freschi in un mucchio cui si dà la forma di un cono, rivestito con argilla bagnata; poi, dopo aver acceso il fuoco sotto la catasta, si praticano dei fori con delle pertiche sulla copertura che man mano si indurisce, e che può cosí lasciare uscir fuori l'umidità.

24 Di pessima qualità sono tanto il legname quanto il carbone forniti dalla quercia denominata *haliphloeos*[1]: ha la corteccia molto grossa, e cosí pure il tronco, che per lo piú è scavato e spugnoso. È la sola specie di quercia soggetta al marciume ancor prima di essere abbattuta. Capita inoltre molto spesso che venga colpita dal fulmine, sebbene non raggiunga un'altezza ragguardevole; per questo motivo non è consentito impiegarne il legno per i sacrifici. La pianta produce di rado ghiande, e quando ne porta, sono amare: nessun animale se ne ciba, tranne i maiali, e anche loro le evitano, se hanno altro nutrimento a disposizione. Un ulteriore motivo per cui questa pianta è bandita dai riti religiosi è costituito dal fatto che si rischia di avere il carbone spento durante il sacrificio.

25 La ghianda di faggio fa prosperare i maiali, rende la loro carne di facile cottura, leggera e sana per lo stomaco; la ghianda di leccio invece rende il maiale snello, lustro, magro; quella di quercia gli fa acquistare peso e grossezza, dato che è la ghianda piú pesante e piú dolce. Secondo Nigidio[1], subito dopo quest'ultima viene la ghianda di cerro, che piú delle altre rende la carne compatta, ma anche dura; la ghianda di leccio è nociva per il maiale, a meno di fargliela mangiare in quantità modesta; è l'ultima a cadere dal-

[2] La quercia che in Teofrasto III 8.4 è detta *aigílops* corrisponde alla *Quercus pedunculata* (in questo libro indicata semplicemente come *quercus*); invece qui Plinio sembra fare dell'*aegilops* una varietà particolare.

23. [1] Il minerale di rame veniva fatto fondere a piú riprese, cfr. XXXIV.96.

24. [1] Cioè «scorza di mare» (*háls*, «mare» e *phloiós*, «corteccia»): si tratta della *Quercus pseudo-suber*, una varietà delle zone mediterranee.

25. [1] Contemporaneo di Varrone (morí nel 45 a. C.), si interessò, oltre che di scienze naturali, anche di questioni religiose, e di grammatica.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tur. Hanc novissimam cadere. Fungosam carnem fieri aesculo, robore, subere.

26 (9) Quae glandem ferunt, omnes et gallam alternisque annis glandem, sed gallam hemeris optimam et coriis perficiendis aptissimam, similem huic latifolia, sed leviorem multoque minus probatam. Fert et nigram – duo enim genera sunt –; haec tinguendis la-
27 nis utilior. Nascitur autem galla sole de geminis exeunte erumpens noctu semper universa. Crescit uno die candidior et, si aestu excepta est, arescit protinus neque ad iustum incrementum pervenit, hoc est ut nucleum fabae magnitudine habeat. Nigra diutius viret crescitque, ut interdum mali compleat magnitudinem. Optima Commagena, deterrima ex robore. Signum eius quod cavernae tralucent.

28 (10) Robur praeter fructum plurima et alia gignit. Namque fert et gallae utrumque genus et quaedam veluti mora, ni distarent arida duritie, ... plerumque tauri caput imitantia, quibus fructus inest nucleis olivae similis. Nascuntur in eo et pilulae nucibus non absimiles, intus habentes floccos molles, lucernarum luminibus aptos. Nam et sine oleo flagrant, sicuti galla nigra. Fert et aliam inutilem pilulam cum capillo, verno tamen tempore melliginis suci.
29 Gignunt et alae ramorum eius pilulas corpore, non pediculo adhaerentes, candicantes umbilicis, cetera nigra varietate dispersa; media cocci colorem habent, apertis atra inanitas est. Aliquando et pumices gignit nec non et e foliis convolutas pilulas et in foliorum ve-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

l'albero. Le ghiande di farnetto, di rovere e di quercia da sughero rendono la carne spugnosa.

26 (9) Tutti questi alberi producono anche noci di galla, mentre dànno ghiande ad anni alterni[1], ma è l'*hemeris* che porta la noce di galla migliore e piú adatta di tutte alla lavorazione del cuoio; la quercia a foglia larga ne ha una simile, ma piú leggera e molto meno apprezzata: ne produce anche una scura (ce ne sono infatti due specie), che è la migliore per la tintura delle lane.

27 La noce di galla nasce quando il sole esce dai Gemelli[1], e viene fuori di notte, sempre tutta intera. Quella piú chiara cresce in un solo giorno, e se sopravviene la calura, prende immediatamente a seccarsi, senza raggiungere piú le dimensioni normali, che sono quelle di un nòcciolo grande come una fava. Quella scura resta verde piú a lungo, e cresce fino a raggiungere, talvolta, la grossezza di una mela. La migliore è quella proveniente dalla Commagene[2]; la peggiore, quella prodotta dal rovere: è riconoscibile perché presenta delle cavità trasparenti.

28 (10) Il rovere dà molti altri prodotti oltre al frutto vero e proprio, perché porta noci di galla, di entrambe le qualità, e certe bacche che, se non fossero secche e dure, somiglierebbero alle more, . . .[1] che in genere hanno la forma di una testa di toro e contengono all'interno un frutto simile al nòcciolo d'oliva. Su questo albero nascono anche delle pallottole, non molto diverse dalle noci, che hanno all'interno dei bioccoli morbidi, adatti per fare stoppini da lucerne, perché bruciano anche senza olio, cosí come la noce di galla scura. Il rovere produce anche un'altra pallottola lanuginosa, di nessuna utilità, che però in primavera ha un succo denso
29 come il miele. Inoltre nei punti da cui partono i rami nascono delle pallottole attaccate direttamente, senza peduncolo: hanno piccole escrescenze biancastre, mentre il resto presenta qua e là delle chiazze nere; la zona centrale è di colore scarlatto, all'interno sono scure e vuote. Di tanto in tanto la pianta produce anche pomici, e inoltre delle pallottole costituite da foglie avvolte su se stesse e, sulle venature delle foglie, dei nòccioli acquosi, chiari e trasparen-

26. [1] Qui Plinio sbaglia, perché le varie specie di querce portano ghiande ogni anno: solo che in alcune specie il frutto matura l'anno successivo a quello della nascita. La noce di galla, come è noto, è il risultato dell'insediamento di alcuni insetti sulla pianta.

27. [1] Il 22 giugno.
[2] Regione situata nella Siria settentrionale: cfr. V.85-86, ecc.

28. [1] Sulla scorta del corrispondente passo di Teofrasto III 7.4 sg. André ha potuto individuare una lacuna dopo *duritie*, che giustificherebbe la scarsa chiarezza delle notizie riportate da Plinio.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nis aquosos nucleos candicantes ac tralucidos, quamdiu molles sint, in quibus et culices nascuntur. Maturescunt in modum ...

30 (11) Ferunt robora et cachrym; ita vocatur pilula in medicina urendi vim habens. Gignitur et in abiete, larice, picea, tilia, nuce, platano, postquam folia cecidere, hieme durans. Continet nucleum pineis similem. Is crescit hieme, aperitur vere. Pilula tota cadit,
31 cum folia coepere crescere. Tam multifera sunt, tot res praeter glandem pariunt robora, sed et boletos suillosque – gulae novissima inritamenta –, qui circa radices gignuntur, quercus probatissimos, robur autem et cupressus et pinus noxios. Robora ferunt et viscum et mella, ut auctor est Hesiodus, constatque rores melleos e caelo, ut diximus, cadentes non aliis magis insidere frondibus. Cremato quoque robore cinerem nitrosum esse certum est.

32 (12) Omnes tamen has eius dotes ilex solo provocat cocco. Granum hoc primoque ceu scabies fruticis, parvae aquifoliae ilicis. Cusculium vocant. Pensionem alteram tributi pauperibus Hispaniae donat. Usum eius ac rationem in conchylii mentione tradidimus. Gignitur et in Galatia, Africa, Pisidia, Cilicia, pessimum in Sardinia.

33 (13) Galliarum glandiferae maxime arbores agaricum ferunt. Est autem fungus candidus, odoratus, antidotis efficax, in summis arboribus nascens, nocte relucens. Signum hoc eius, quo in tene-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ti finché sono molli, nei quali nascono anche dei moscerini. Vengono maturando come . . .[1].

30 (11) Il rovere produce anche il *cachrys*[1]; è chiamata cosí una pallottola con proprietà caustiche, che trova impiego in medicina. Nasce anche sull'abete, sul larice, sulla picea, sul tiglio, sul noce, sul platano, dopo che le foglie sono cadute, e si mantiene per tutto l'inverno. Contiene un nòcciolo, simile al pinolo, che cresce in inverno fino a che, in primavera, si apre. La pallottola cade tutta
31 quanta al momento in cui le foglie cominciano a crescere. Cosí fecondi sono i roveri, tanti frutti producono, a parte le ghiande! Anche i boleti e i porcini – ultimo ritrovato dei buongustai – che crescono intorno alle radici[1]: i piú apprezzati sono quelli della quercia, mentre quelli del rovere, del cipresso e del pino sono nocivi. Il rovere produce anche vischio e miele, stando alle affermazioni di Esiodo, ed è assodato che la rugiada melata che cade dal cielo, come abbiamo detto, si posa di preferenza sul fogliame di questa pianta[2]. È altrettanto sicuro che il rovere bruciato dà una cenere
32 contenente salnitro. (12) Tuttavia il leccio, grazie alla sola coccola di scarlatto, sfida tutti questi meriti del rovere. Questa coccola è un granello, e all'inizio come una rugosità di quell'arbusto che è il leccio piccolo a foglia aguzza[1]; viene chiamata cusculio e fornisce alle popolazioni povere della Spagna la metà del tributo da pagare. Del suo impiego e della relativa tecnica abbiamo parlato a proposito della porpora[2]. Nasce anche in Galazia, in Africa, in Pisidia, in Cilicia; quello della Sardegna è il peggiore.

33 (13) L'agarico viene prodotto soprattutto dagli alberi da ghianda che crescono nelle Gallie: è un fungo bianco, aromatico, efficace come contravveleno, che nasce sulla sommità degli alberi; di notte è luminoso, e questa caratteristica permette di individuarlo

29. [1] Altra lacuna del testo pliniano; Teofrasto III 7.4 sg. terminava la sua esposizione dicendo che queste pallottole maturano come una noce di galla liscia.

30. [1] È la gemma, le cui foglioline si trasformano in squame durante l'inverno per difenderla dal freddo.

31. [1] Cfr. XXII.96-98.

[2] Plinio si riferisce alla melata, secrezione vischiosa e zuccherina che geme normalmente dall'apice delle foglie, formando gocce minute che, diluite dall'umidità notturna, cadono sui rami e sulle foglie sottostanti: il fenomeno ha cause diverse, climatiche e ambientali, e può anche essere dovuto alla presenza di insetti; un accenno è già stato fatto in XI.30. Esiodo invece parla del miele prodotto dalle api che fanno il loro alveare nella cavità del tronco delle querce (*Opere* 232-33).

32. [1] Per l'identificazione della pianta cfr. sopra, par. 19, nota 1. Gli antichi non sapevano che l'escrescenza da cui ricavavano il colorante rosso vivo era in realtà il corpo di un insetto, il *Coccus ilicis*, una specie di cocciniglia.

[2] Cfr. IX.141.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

bris decerpitur. E glandiferis sola quae vocatur aegilops fert pannos arentes, muscoso villo canos, non in cortice modo, verum et e ramis dependentes cubitali magnitudine, odoratos, uti diximus in-
34 ter unguenta. Suberi minima arbor, glans pessima, rara, cortex tantum in fructu, praecrassus ac renascens atque etiam in denos pedes undique explanatus. Usus eius ancoralibus maxime navium piscantiumque tragulis et cadorum obturamentis, praeterea in hiberno feminarum calceatu. Quamobrem non infacete Graeci corticis arborem appellant. Sunt et qui feminam ilicem vocent atque, ubi non nascitur ilex, pro ea subere utantur in carpentariis praecipue fabricis, ut circa Elim et Lacedaemonem. Nec in Italia tota nascitur aut in Gallia omnino.

35 (14) Cortex et fagis, tiliae, abieti, piceae in magno usu agrestium. Vasa eo corbesque ac patentiora quaedam messibus convehendis vindemiisque faciunt atque protecta tuguriorum. Scribit in recenti ad duces explorator incidens litteras a suco. Nec non et in quodam usu sacrorum religiosus est fagi cortex. Sed non durat arbor ipsa.

36 (15) Scandula e robore aptissima, mox e glandiferis aliis fagoque, facillima ex omnibus, quae resinam ferunt, sed minime durans praeterquam e pino. Scandula contectam fuisse Romam ad Pyrrhi
37 usque bellum annis CCCCLXX Cornelius Nepos auctor est. Silva-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

e di coglierlo quando è buio [1]. Fra gli alberi da ghianda solo la qualità chiamata *aegilops* [2] reca come delle bande secche, coperte da una peluria bianca simile a muschio, non solo sulla corteccia, ma anche pendule dai rami: sono lunghe un cubito, odorose, come si è già detto a proposito delle essenze profumate [3].

34 La quercia da sughero è piccolissima; le sue ghiande sono scarse e di infimo valore; l'unico suo prodotto consiste nella corteccia, che è molto spessa e capace di rigenerarsi: forma delle lastre che misurano fino a dieci piedi sia in lunghezza che in larghezza. Viene usata soprattutto per i cavi d'ancora delle navi, per i tramagli da pesca, per i coperchi degli orci e inoltre per le calzature invernali da donna. Per questa sua caratteristica i Greci dànno alla pianta il nome, non privo d'eleganza, di albero della corteccia; c'è anche chi la chiama leccio femmina e, dove non cresce il leccio, impiega la quercia da sughero al posto di quello, soprattutto nella costruzione di carri, come accade nella zona intorno a Elide e a Sparta [1]. In Italia non cresce dappertutto ed è completamente assente in Gallia.

35 (14) La corteccia del faggio, del tiglio, dell'abete, della picea trova largo impiego nel lavoro dei contadini: con essa si fanno recipienti, ceste e contenitori piú grandi per trasportare le messi e l'uva, e si costruiscono tettoie e capanni. L'esploratore mandato in avanscoperta scrive messaggi ai comandanti sulla corteccia fresca incidendo i caratteri fino allo strato della linfa [1]; inoltre l'uso della corteccia di faggio è di rito in alcune cerimonie religiose; però l'albero da cui si è prelevata la corteccia non sopravvive.

36 (15) Dal legno di rovere si ricavano le migliori assicelle per tetti; vengono seconde quelle di faggio e degli altri alberi da ghianda; le piú agevoli da lavorare sono quelle ricavate dalle piante resinose, ma resistono pochissimo, a meno che non siano di legno di pino. Cornelio Nepote afferma che a Roma i tetti delle case vennero costruiti in legno per 470 anni, fino alla guerra contro
37 Pirro [1]. Quel che è sicuro è che si distinguevano le zone con l'indi-

33. [1] Per l'agarico, un fungo di non sicura identificazione, cfr. XXV.103.
[2] Su questa pianta cfr. par. 22, nota 2.
[3] Si tratta del musco quercino, un lichene che si raccoglie anche in età moderna per ricavarne un'essenza profumata; Plinio ne ha già parlato in XII.108.

34. [1] La fonte è Teofrasto III 16.3, dove però sono menzionati i dintorni di Elea, e non di Elide, che si trova nella parte nordoccidentale del Peloponneso.

35. [1] Interpreto cosí con André l'espressione *incidens litteras a suco*, che tuttavia rimane quanto meno insolita; l'ablativo cosí inteso suggerisce l'idea del solco visto come dall'interno dell'albero.

36. [1] Fr. 12 Halm.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

rum certe distinguebatur insignibus, Fagutali Iove etiam nunc ubi lucus fageus fuit, porta Querquetulana, colle in quem vimina petebantur, totque lucis, quibusdam et geminis. Q. Hortensius dictator, cum plebes secessisset in Ianiculum, legem in Aesculeto tulit, ut quod ea iussisset omnes Quirites teneret.

38 (16) Peregrinae tum videbantur, quoniam non erant suburbanae, pinus atque abies omnesque, quae picem gignunt. De quibus nunc dicemus, simul ut tota condiendi vina origo cognoscatur, quae ferunt in Asia aut oriente praedictis.

Picem in Europa sex genera cognatarum arborum ferunt. Ex his pinus atque pinaster folium habent capillamenti modo praetenue longumque et mucrone aculeatum. Pinus fert minimum resinae, interdum et nucibus ipsis, de quibus dictum est, vixque ut adscribatur generi.

39 (17) Pinaster nihil est aliud quam pinus silvestris minor altitudine et a medio ramosa, sicut pinus in vertice. Copiosiorem dat haec resinam quo dicemus modo. Gignitur et in planis. Easdem arbores alio nomine esse per oram Italiae quas tibulos vocant, plerique arbitrantur, sed graciles succinctioresque et enodes liburnicarum ad usus, paene sine resina.

40 (18) Picea montes amat atque frigora, feralis arbor et funebri indicio ad fores posita ac rogis virens, iam tamen et in domos re-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cazione del tipo di bosco: lo dimostrano il tempio di Giove Fagutale, che esiste ancor oggi e sorge dove c'era un bosco di faggi, la porta Quercetulana, il nome del colle su cui si andava a raccogliere vimini e i nomi di tanti boschi sacri, in certi casi due per un medesimo luogo[1]. Il dittatore Quinto Ortensio, quando la plebe si ritirò sul Gianicolo, presentò nell'Esculeto una legge in base alla quale tutti i Quiriti erano vincolati alle decisioni di quella[2].

38 (16) A quei tempi parevano esotici, dato che non appartenevano alle zone circostanti la città, il pino e l'abete e tutti gli altri alberi che dànno la pece. Di essi parleremo ora, per far conoscere in modo esauriente da dove ha inizio il trattamento dei vini, mentre degli alberi che producono pece in Asia o in Oriente si è parlato piú sopra[1]. In Europa la pece viene prodotta da sei specie di alberi affini. Di questi il pino e il pinastro[2] hanno foglie lunghe e sottilissime come un capello, pungenti all'estremità. Il pino produce pochissima resina – talvolta proprio nelle pigne di cui si è parlato[3] –, tanto poca che a malapena questa pianta rientra in tale categoria.

39 (17) Il pinastro non è altro che un pino silvestre di altezza inferiore e ramificato a partire da metà del tronco, cosí come il pino è ramificato alla sommità. Se ne ricava una quantità piú abbondante di resina, grazie ad un procedimento che esporremo[1]; cresce anche in pianura. La maggior parte degli autori ritiene che sia un nome diverso per quell'albero che cresce lungo le coste dell'Italia e che chiamano *tibulus*, ma quest'ultimo è piú esile e piú raccolto; usato, in quanto privo di nodi, per la costruzione di liburne, è praticamente privo di resina[2].

40 (18) La picea predilige le montagne e i climi freddi[1]; albero che simboleggia la morte, viene collocata sulla porta in segno di

37. [1] Il tempio di Giove Fagutale si trovava sul colle Oppio (cfr. Varrone, *De lingua Latina* V 49 e 152); dalla porta Quercetulana probabilmente si accedeva al Celio, il cui nome piú antico secondo una notizia di Tacito (*Annales* IV 65.1) era appunto *Querquetulanus*, a causa della fitta vegetazione di querce che lo ricopriva; l'origine del nome Viminale era già riportata da Varrone, *De lingua Latina* V 51.

[2] La localizzazione dell'Esculeto (alla lettera, «bosco di farnetti») non è sicura. La secessione della plebe di cui si parla ebbe luogo nel 286 a. C.

38. [1] XIV.122.

[2] Si tratta rispettivamente della *Pinus pinea* (correntemente pino da pinoli, o pino a ombrello), e della *Pinus pinaster* (pino marittimo).

[3] XV.35 sg.

39. [1] XVI.57 sgg.

[2] Forse la *tibulus* va identificata nella *Pinus silvestris*, diffusa in Italia sulle Alpi e sull'Appennino settentrionale, che in effetti fornisce un legname di buona qualità.

40. [1] Cfr. Virgilio, *Georgica* II 257. La picea è detta anche comunemente abete rosso, o pézzo (*Picea excelsa*).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cepta tonsili facilitate. Haec plurimam fundit interveniente candida gemma, tam simili turis, ut mixta visu discerni non queat; unde
41 fraus Seplasiae. Omnibus his generibus folia brevia, sed crassiora duraque ceu cupressis. Piceae rami paene statim ab radice modici velut bracchia lateribus inhaerent.

Similiter abieti expetitae navigiis situs in excelso montium, ceu
42 maria fugerit, nec forma alia. Materies vero praecipua est trabibus et plurimis vitae operibus. Resina ei vitium, unde fructus piceae, exiguumque sudat aliquando contactu solis. E diverso materies, quae abieti pulcherrima, piceae ad fissiles scandulas cupasque et pauca alia secamenta.

43 (19) Quinto generi est situs idem, facies eadem. Larix vocatur. Materies praestantior longe, incorrupta aevis, umori contumax, rubens praeterea et odore acrior. Plusculum huic erumpit liquoris melleo colore atque lentore, numquam durescentis.

44 Sextum genus est taeda proprie dicta, abundantior suco quam reliqua, parcior liquidiorque quam picea, flammis ac lumini sacrorum etiam grata. Hae, mares dumtaxat, ferunt et eam, quam Graeci sycen vocant, odoris gravissimi. Laricis morbus est ut taeda fiat.

45 Omnia autem haec genera accensa fuligine inmodica carbonem

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

lutto e cresce rigogliosa per essere destinata alle esequie funebri: tuttavia è ormai stata accolta anche nei giardini delle case per la facilità con cui, potandola, le si fanno assumere varie forme. Questo albero produce moltissima resina, insieme con dei granuli bianchi, tanto simili a quelli dell'incenso che se sono mescolati ad esso non risulta all'occhio nessuna differenza; da qui le frodi che av-
41 vengono a Seplasia[2]. Tutte queste specie presentano foglie corte, ma piuttosto spesse e dure come quelle dei cipressi. I rami della picea, di modeste dimensioni, sono attaccati come braccia al tronco, immediatamente a partire dalle radici.

Analogamente l'habitat dell'abete, ricercato per costruire imbarcazioni, è la sommità delle montagne, come se questa pianta volesse fuggire lontano dal mare; d'aspetto non è diversa dalla pi-
42 cea e fornisce un legno ottimo per le travi e per molte necessità della vita umana. In questo albero la resina, che è il prodotto principale della picea, costituisce invece un difetto, e talvolta l'esposizione al sole provoca un leggero trasudamento. Tutto al contrario per il legno, che l'abete ha bellissimo, mentre quello di picea serve per fare tavolette, ricavate mediante spaccatura, per recipienti di legno e pochi altri manufatti.

43 (19) La quinta specie cresce nello stesso ambiente ed ha aspetto simile alle precedenti: viene detta larice. Il legno è di gran lunga migliore, resiste al tempo senza alterarsi, non lascia penetrare l'umidità; inoltre è di colore rossiccio ed ha un odore piuttosto pungente. Dal larice stilla, rispetto agli altri alberi, un po' piú di liquido, che ha il colore e la densità del miele, e non solidifica mai.

44 La sesta specie è quella propriamente detta *taeda*, produce resina in quantità piú abbondante delle altre, ma piú scarsa e piú liquida rispetto alla picea. È inoltre apprezzata per il fuoco e per i lumi usati nelle cerimonie religiose. Questi alberi, almeno gli esemplari maschili, producono anche quella che i Greci chiamano *syce*, caratterizzata da un odore molto greve. C'è una malattia del larice che lo fa diventare *taeda*[1].

45 Il legno di tutti questi alberi, se usato per fare fuoco, produce

[2] Una piazza di Capua, dove si teneva il mercato dei profumi (cfr. Nonio, p. 226.16, che cita un frammento di Varrone).

44. [1] Il paragrafo è piuttosto confuso, sia nella terminologia che nei dati esposti. La *taeda* potrebbe essere, almeno per le caratteristiche descritte in apertura, la *Pinus cembra*; ma la frase successiva sembra riassumere, fraintendendo il nome della pianta (*peúke* reso con *larix*, mentre invece in greco indica sia la *Pinus pinea* che la *Pinus laricio*) alcune notizie riportate da Teofrasto III 9.3 – dove si distinguono tre tipi di resina, *sykê* e *dás* – e III 9.5 (dove si accenna ad una malattia che colpisce il pino, *peúke*, gonfiandone il legno di resina, per cui «l'albero tutto quanto diventa *dás*»).



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

repente exspuunt cum eruptionis crepitu eiaculanturque longe, excepta larice, quae nec ardet nec carbonem facit nec alio modo ignis vi consumitur quam lapides. Omnia ea perpetuo virent nec facile discernuntur in fronde etiam a peritis; tanta natalium mixtura est.
46 Sed picea minus alta quam larix; illa crassior leviorque cortice, folio villosior, pinguior et densior, mollius flexo; at piceae rariora siccioraque folia et tenuiora ac magis algentia, totaque horridior et perfusa resina, lignum abieti similius. Larix ustis radicibus non repullulat, picea repullulat, ut in Lesbo accidit incenso nemore Pyr-
47 rhaeo. Alia etiamnunc generibus ipsis in sexu differentia. Mas brevior et durior, femina procerior, pinguioribus foliis et simplicibus atque non rigentibus. Lignum maribus durum et in fabrili opere contortum, feminae mollius, publico discrimine in securibus. Hae in quocumque genere deprehendunt marem, quippe respuuntur et fragosius sidunt, aegrius revelluntur. Ipsa materies retorrida et ni-
48 grior maribus. Laricis circa Idam in Troade et alia differentia, montanae maritimaeque. Nam in Macedonia et Arcadia circaque Elim permutant nomina, nec constat auctoribus, quod cuique generi adtribuant. Nos ista Romano discernimus iudicio. Abies e cunctis amplissima est et femina etiam prolixior, materie mollior utiliorque,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

una fuliggine eccessiva e fa schizzare fuori all'improvviso braci che crepitano scoppiettando e vengono proiettate lontano; fa eccezione il larice, che non brucia, non produce brace e non viene consumato dal fuoco se non col procedimento con cui si cuoce la pietra[1]. Tutti questi alberi sono sempreverdi e neppure gli esperti li distinguono uno dall'altro in base al solo fogliame, tanta è la
46 commistione delle specie. Però la picea è meno alta del larice, che ha la corteccia piú spessa e piú liscia, le foglie rivestite di una lanugine piú densa, piú grasse e piú fitte, inoltre piú flessibili. Invece le foglie della picea sono piú rade, piú asciutte, piú sottili e piú rigide; nel complesso la pianta è piú scabra e cosparsa di resina, mentre il legno assomiglia di piú a quello dell'abete[1].

Il larice non ricresce, se vengono bruciate le radici; invece la picea rispunta fuori, come accadde a Lesbo dopo che il bosco di Pirra[2] fu distrutto da un incendio.

47 Nell'ambito di queste specie si può stabilire un'ulteriore differenza in base al sesso della pianta: l'esemplare maschile è piú corto e piú duro, quello femminile piú alto, con le foglie piú grasse, scempie e non rigide. Il legno della pianta maschile si presenta duro e ritorto alla lavorazione, quello della pianta femminile è piú cedevole; comunemente si distinguono bene al momento in cui vengono spaccati dalla scure: quest'ultima rivela il tipo maschile di qualunque specie, perché viene ribattuta indietro, si conficca nel tronco facendo piú rumore, e occorre piú fatica per estrarla. Il legno stesso, nella pianta maschile, è molto asciutto e piú scuro[1].

48 Intorno all'Ida, nella Troade, si fa distinzione anche fra il larice marittimo e quello montano. Effettivamente in Macedonia, nell'Arcadia e nella zona di Elide i nomi sono scambiati e non c'è accordo tra le fonti sulle denominazioni spettanti alle varie specie. Noi ci regoliamo in questo campo secondo il criterio in uso a Roma.

L'abete è fra tutti questi alberi il piú grande; la pianta femmi-

45. [1] Queste caratteristiche segnalate da Plinio, che peraltro corrispondono a notizie contenute in un passo di Vitruvio II 9.14, non si attagliano al larice. C'è da pensare che si tratti ancora di un equivoco incentrato sul termine greco *peúke*, tradotto erroneamente da Plinio con *larix*, mentre, come si è detto sopra, designava due specie di pino.

46. [1] Dal confronto con Teofrasto III 9.4 sg. risulta che Plinio, oltre a fare del larice (per l'equivoco notato sopra) un sempreverde, mentre si tratta di una conifera a foglie caduche, legge un testo greco corrotto o lo fraintende, attribuendo inoltre alla picea nel suo complesso quelle proprietà che Teofrasto registrava a proposito della sola pigna. Per un'analisi dettagliata si veda J. André, in «Revue des études latines», 37, 1960, pp. 204 sg.

[2] Città sulla costa sudoccidentale dell'isola.

47. [1] Come ha già detto in precedenza (XIII.31) Plinio istituisce per ogni specie vegetale un individuo maschile ed uno femminile.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

arbore rotundior, folio pinnato densa, ut imbres non tramittat, at-
49 que hilarior in totum. E ramis generum horum panicularum mo-
do nucamenta squamatim compacta dependent praeterquam larici.
Haec abietis masculae primori parte nucleos habent, non item fe-
minae. Piceae vero totis paniculis, minoribus gracilioribusque, mi-
nimos ac nigros, propter quod Graeci phthiropoeon eam appellant.
In eadem nucamenta maribus compressiora sunt ac minus resina
roscida.

50 (20) Similis his etiamnunc aspectu est, ne quid praetereatur, ta-
xus minime virens gracilisque et tristis ac dira, nullo suco, ex omni-
bus sola bacifera. Mas noxio fructu; letale quippe bacis in Hispa-
nia praecipue venenum inest, vasa etiam viatoria ex ea vinis in Gal-
51 lia facta mortifera fuisse compertum est. Hanc Sextius milacem a
Graecis vocari dicit et esse in Arcadia tam praesentis veneni, ut qui
obdormiant sub ea cibumve capiant moriantur. Sunt qui et taxica
hinc appellata dicant venena – quae nunc toxica dicimus –, quibus
sagittae tinguantur. Reperio innoxiam fieri, si in ipsam arborem
clavus aereus adigatur.

52 (21) Pix liquida in Europa e taeda coquitur, navalibus munien-
dis multosque alios ad usus. Lignum eius concisum furnis undique
igni extra circumdato fervet. Primus sudor aquae modo fluit cana-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nile è anche piú alta, il suo legno piú tenero e adatto alla lavorazione; di forma è piú arrotondata [1], le foglie sono conformate come una piuma d'uccello e disposte fittamente in modo da non lasciar passare la pioggia; in generale, ha un aspetto piú ridente.

49 Dai rami degli alberi appartenenti a queste specie, fatta eccezione per il larice [1], pendono giú a mo' di pannocchie dei frutti duri come noci, formati da scaglie compatte. Quelli dell'abete maschio hanno il nòcciolo nella parte terminale, non cosí quelli dell'abete femmina. Invece la picea ha i pinoli, piccolissimi e neri, in ogni parte della pigna, che è piú piccola e piú sottile, motivo per cui i Greci la chiamano *phtiropoeos* [2]. Ancora nella picea questi frutti sono piú rinserrati e meno impregnati di resina nella pianta maschile.

50 (20) Simile nell'aspetto a queste piante è ancora, per non tralasciare nulla, il tasso, albero appena appena verde, esile, triste e funesto, privo di linfa, unico fra tutti a produrre bacche. L'esemplare maschile dà un frutto nocivo: in effetti le bacche, soprattutto in Spagna, contengono un veleno mortale, e risulta che siano stati causa di morte addirittura dei recipienti per il trasporto di vino
51 fabbricati, in Gallia, con il legno di questa pianta. Secondo Sestio [1], i Greci lo chiamano *milax* [2] e in Arcadia è tanto velenoso da provocare la morte di chi si addormenta o assume del cibo stando sotto la pianta. Alcuni ritengono che per questo motivo siano stati chiamati «tassici» (oggi diciamo «tossici») i veleni in cui si intinge la punta delle frecce [3]. Trovo l'indicazione che il tasso diventa innocuo se si infigge nella pianta un chiodo di bronzo.

52 (21) In Europa, la pece liquida si ottiene per cottura dalla *taeda*: serve per rendere stagne le costruzioni navali e per molti altri impieghi. Il legno, fatto a pezzi, viene messo a scaldare in fornaci con il fuoco acceso tutt'intorno all'esterno. Un primo liquido cola come acqua, da un canale: in Siria lo chiamano *cedrium* [1] ed ha

48. [1] Intendo cosí l'espressione *arbore rotundior*, con *arbor* nel senso di pianta nel suo complesso; André preferisce riferire il termine al tronco.

49. [1] Teofrasto III 9.2 segnala in effetti una qualità di *peúke* priva di frutti, mentre invece il larice, come è noto, ne è provvisto.

[2] Letteralmente «che produce pidocchi», a causa dell'aspetto dei semi.

51. [1] Sestio Nigro fu autore di un trattato di medicina, in greco, utilizzato da Dioscoride e da Plinio.

[2] Con questo termine *mîlax* (o *smîlax*) venivano indicate in greco piante diverse: la *Quercus ilex* (cfr. sopra, par. 19); il tasso (detto da Teofrasto anche *mîlos* o *smîlos*); e infine (cfr. oltre, parr. 153-55) la salsapariglia, *Smilax aspera*.

[3] Ovviamente fra i due termini non c'è alcuna relazione etimologica; *toxicus* deriva dal greco *tóxon*, «arco».

52. [1] Il termine greco corrispondente (*kédrion*) designa l'olio che si ricava da una specie di ginepro, la *Juniperus excelsa*, che Plinio chiama *cedrus*: cfr. XIII.52 e nota relativa.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

li. Hoc in Syria cedrium vocatur, cui tanta vis est, ut in Aegypto corpora hominum defunctorum perfusa eo serventur.

53 (22) Sequens liquor crassior iam picem fundit. Haec rursus in cortinas aereas coniecta aceto spissatur ut coagulo et Bruttiae cognomen accipit, doliis dumtaxat vasisque ceteris utilis, lentore ab alia pice differens, item colore rutilante et quod pinguior est reliqua omni. Illa fit e piceae resina ferventibus coacta lapidibus in alveis validi roboris aut, si alvei non sint, struis congerie, velut in
54 carbonis usu. Haec in vinum additur farinae modo tusa, nigrior colore. Eadem resina si cum aqua lenius decoquatur coleturque, rufo colore lentescit ac stillaticia vocatur. Seponuntur autem ad id fere vitia resinae cortexque. Alia temperies ad crapulam. Namque flos crudus resinae cum multa astula tenui brevique avulsus conciditur ad cribrum minuta. Dein ferventi aqua, donec coquatur, perfunditur.

55 Huius expressum pingue praecipua resina fit atque rara nec nisi paucis in locis subalpinae Italiae, conveniens medicis. Resinae albae congium in II aquae pluviae cocunt. Alii utilius putant sine aqua coquere lento igne toto die, utique vase aeris albi, item terebinthinam in sartagine cinere ferventi, hanc ceteris praeferentes.
56 Proxima e lentisco. (23) Non omittendum apud eosdem zopissam vocari derasam navibus maritimis picem cum cera, nihil non expe-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

proprietà cosí efficaci che in Egitto ne cospargono le salme per imbalsamarle[2].

53 (22) Il liquido che cola dopo di questo è ormai piú denso e fornisce la pece liquida. Quest'ultima, versata a sua volta in caldaie di bronzo, viene fatta addensare usando dell'aceto come coagulante, e prende la denominazione di pece bruzia, adatta soltanto per sigillare le botti e altri recipienti del genere; differisce dall'altra pece sia per la sua viscosità sia per il suo colore rossiccio, e per il grasso che contiene in misura superiore agli altri tipi. Questi ultimi si ottengono dalla resina della picea, che viene raccolta, per mezzo di pietre roventi, in bacili di rovere resistente, oppure, in mancanza di recipienti, facendo una catasta di rami come per la
54 preparazione del carbone. Questa è la resina che si aggiunge al vino dopo averla ridotta in polvere; è di colore piú scuro[1]. Questa stessa resina, fatta bollire piano e poi passata al setaccio, si ammorbidisce prendendo un colore rosso, e viene detta resina in gocce. Generalmente si mettono da parte per questa preparazione gli scarti della resina e la scorza. Diverso il procedimento per la *crapula*[2]: il fiore grezzo di resina asportato dal tronco con molte schegge di legno, sottili e corte, viene sminuzzato tanto da poter essere passato al setaccio; poi vi si versa sopra acqua bollente fin-
55 ché non cuoce. La sostanza grassa che si ottiene spremendo tutto questo costituisce la resina migliore, che si trova di rado e solo in poche zone dell'Italia subalpina; è importante per gli usi medicinali. Si fa cuocere un congio di resina bianca in 2 di acqua piovana[1]; altri ritengono piú opportuno farla cuocere senz'acqua a fuoco lento per un giorno intero, usando comunque un recipiente di bronzo bianco[2], cosí come consigliano di cuocere in una teglia posta sulla cenere rovente la resina di terebinto, che considerano migliore di tutte[3]: subito dopo viene collocata quella di lentischio.

56 (23) Non bisogna dimenticare che in queste stesse fonti viene chiamato zopissa[1] un composto di pece, grattata via dalle imbar-

[2] Cfr. Erodoto II 87.

54. [1] Per l'uso della resina nella preparazione dei vini cfr. XIV.124.
[2] Per la *crapula* cfr. XIV.120, nota 2.

55. [1] Cfr. Dioscoride I 71.5.
[2] Si tratta di una lega costituita, secondo quanto Plinio stesso (XXXIV.98) riporta, da tre o quattro parti di piombo argentifero per cento di rame.
[3] L'eccellenza di questa resina è già sostenuta da Teofrasto IX 2.2 e ribadita, per l'impiego in medicina, da Dioscoride I 71.1 sg.

56. [1] Cfr. Dioscoride I 72.3; la zopissa (alla lettera, «pece viva») era anche utilizzata in medicina, cfr. XXIV.41.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

riente vita, multoque efficaciorem ad omnia, quibus pices resinaeque prosunt, videlicet adiecto salis callo.

57 Aperitur picea e parte solari, non plaga, sed vulnere ablati corticis, cum plurimum bipedali hiatu, ut a terra cubito cum minimum absit. Nec corpori ipsi parcitur, ut in ceteris, quoniam astula in fructu est. Verum haec proxima laudatur, altior amaritudinem ad-
58 fert. Postea umor omnis e tota confluit in ulcus. Item in taeda. Cum id manare desiit, simili modo ex alia parte aperitur ac deinde alia. Postea tota arbor succiditur et medulla eius uritur. Sic et in Syria terebintho detrahunt cortices, ibi quidem et e ramis ac radicibus, cum resina damnetur ex his partibus. In Macedonia laricem
59 masculam urunt, feminae radices tantum. Theopompus scripsit in Apolloniatarum agro picem fossilem, non deteriorem Macedonica, inveniri. Pix optima ubique ex apricis aquilonis situ, ex opacis horridior virusque praeferens, frigida hieme deterior ac minus copiosa
60 et decolor. Quidam arbitrantur in montuosis copia praestantiorem ac colore et dulciorem fieri, odore quoque gratiorem, dum resina

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cazioni marittime, e di cera. È proprio vero che la vita umana utilizza ogni esperienza: questo miscuglio è molto piú efficace in tutti quegli usi per cui servono la pece e la resina, e questo sicuramente è dovuto al fatto che il sale marino ha reso la sostanza dura e resistente.

57 Sulla picea si pratica un'apertura dalla parte esposta al sole, non facendo un'incisione, bensí asportando la corteccia per un tratto di due piedi al piú, alla distanza minima, dal suolo, di un cubito. E, a differenza delle altre piante resinose, in questo caso non si risparmia il legno vero e proprio, perché le schegge rendono: però sono apprezzate quelle piú verso terra, mentre quelle prese piú in alto conferiscono alla resina un gusto amaro. Dopo l'incisione, tutto il liquido affluisce alla ferita da ogni parte della pianta; lo stesso procedimento si applica alla *taeda*[1].

58 Finito che abbia di stillare, si fa un'apertura analoga da un'altra parte e poi da un'altra ancora. Successivamente si abbatte tutta la pianta e se ne brucia il midollo. Questo procedimento in Siria lo applicano anche alla corteccia del terebinto[1], e in quel paese utilizzano pure i rami e le radici, sebbene la resina ottenuta da queste parti della pianta venga considerata cattiva. In Macedonia bruciano il larice maschio, mentre della pianta femminile usano
59 soltanto le radici[2]. Secondo Teopompo[1], nel territorio degli Apolloniati si trovava una pece fossile non inferiore a quella proveniente dalla Macedonia[2].

La pece migliore proviene da piante che crescono in zone esposte al sole e al vento di tramontana, mentre dalle piante cresciute all'ombra la pece viene meno liscia e maleodorante; se l'inverno è stato rigido si ricava pece di qualità inferiore, meno abbondante
60 e scolorita. Alcuni ritengono che nelle zone di montagna ve ne sia una produzione migliore, oltre che per la qualità, anche per il colore, e per il gusto, piú dolce; si crede inoltre che abbia un profu-

57. [1] Per la *taeda* cfr. par. 44 e nota relativa.

58. [1] Il terebinto (*Pistacia terebinthus*) è un albero diffuso in tutto il bacino mediterraneo.
[2] Qui con *larix* Plinio traduce ancora una volta (cfr. nota al par. 44) la *peúke* menzionata da Teofrasto IX 2.3.

59. [1] *FGrHist* 115 F 320: Teopompo, storiografo del IV secolo a. C., scrisse 12 libri di *Elleniche*, che continuavano le *Storie* di Tucidide arrivando fino alla battaglia di Cnido (394), e 58 libri di *Filippiche*, narrazione delle gesta del sovrano macedone entro una piú vasta storia generale contemporanea, con inserti e capitoli particolari sui Persiani, i Greci e i Siculi. Questa stessa notizia tratta da Teopompo era già stata riferita da Plinio in II.237, e tornerà, ma senza citazione della fonte, in XXXV.74.
[2] Anche Dioscoride I 7.3 ricorda una sorta di «asfalto», dall'odore simile a quello della pece, che si trovava ad Apollonia, vicino ad Epidamno; cfr. inoltre Strabone VII 5.8 e XVI 2.3.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sit, decoctam autem minus picis reddere, quoniam in serum abeat, tenuioresque esse ipsas arbores quam in planis, sed has et illas serenitate steriliores. Fructum quaedam proximo anno ab incisu largiuntur, aliae secundo, quaedam tertio. Expletur autem plaga resina, non cortice nec cicatrice, quae in hac arbore non coit.

61 Inter haec genera propriam quidam fecere sappinum, quoniam ex cognatione harum seritur, qualis dicta est in nucleis, eiusdemque arboris imas partes taedas vocant, cum sit illa arbor nil aliud quam picea feritatis paulum mitigatae satu, sappinus autem materies caesurae genere fiat, sicuti docebimus.

62 (24) Materiae enim causa reliquas arbores natura genuit copiosissimamque fraxinum. Procera haec ac teres, pinnata et ipsa folio, multumque Homeri praeconio et Achillis hasta nobilitata. Materies est ad plurima utilis; ea quidem, quae fit in Ida Troadis, in tan-
63 tum cedro similis, ut ementes fallat cortice ablato. Graeci duo genera eius fecere: longam enodem, alteram brevem duriorem fuscioremque, laureis foliis. Bumeliam vocant in Macedonia amplissimam lentissimamque. Alii situ divisere, campestrem enim esse cri-
64 spam, montanam spissam. Folia earum iumentis mortifera, ceteris

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mo piú gradevole, finché resta allo stato di resina[1], mentre dopo la cottura rende un quantitativo minore di pece, perché si perde in un liquido sieroso; gli alberi di montagna, poi, sarebbero piú sottili che in pianura, ma in entrambe le zone sarebbero meno ricchi di resina in caso di bel tempo. Certe piante recano frutti l'anno successivo a quello in cui è stata praticata l'incisione, altre dopo due anni, altre ancora dopo tre. La ferita si chiude riempiendosi di resina, senza formazione di un nuovo strato di corteccia o di una cicatrice, che in questo tipo di pianta non riesce a saldarsi.

61 Nell'ambito di queste piante il *sappinus* è stato da certuni considerato una specie a sé stante, perché fa parte degli alberi resinosi e viene coltivato, come si è detto a proposito dei pinoli[1], e la parte piú bassa di questa pianta è stata chiamata *taeda*: invece non si tratta d'altro che di una picea resa un po' meno selvatica da procedimenti di coltivazione, mentre il *sappinus* è un legno tagliato in un certo modo, come verrà illustrato piú avanti[2].

62 (24) È per fornire legname, infatti, che la natura ha generato gli altri alberi, e in particolare quello che ne fornisce nella maggior quantità, il frassino. È una pianta alta e affusolata, anch'essa con la foglia conformata come una penna d'uccello, ed è stata resa illustre dall'encomio di Omero, e dal fatto che del suo legno era fatta la lancia di Achille[1]. Fornisce un legno che serve per moltissimi usi. Il frassino che cresce sull'Ida nella Troade somiglia tanto alla *cedrus* che, se la corteccia viene asportata, i compratori resta-
63 no ingannati[2]. I Greci hanno distinto due specie di frassino: uno lungo, senza nodi, ed un altro corto, piú duro e di colore piú cupo, con foglie che somigliano a quelle dell'alloro[1]. In Macedonia chiamano *bumelia*[2] il frassino piú grande e piú flessibile. Altri hanno stabilito una distinzione in base all'ambiente, per cui il frassino di pianura avrebbe il legno screziato e ricco di venature, quello di montagna lo avrebbe invece compatto e uniforme.

60. [1] Plinio distingue qui la *resina* grezza, cosí come stilla dalla pianta, dalla *pix* ottenuta mediante il procedimento di cottura, seguendo, in questo, Teofrasto IX 2.5 che parlava di *pitta omé*, «pece cruda» e *pitta hepsoméne*, «pece cotta».

61. [1] Cfr. XV.36.
[2] Al paragrafo 196.

62. [1] *Iliade* XX 277; XXII 225.
[2] Qui Plinio sembra aver riferito erroneamente al frassino (in greco *melía*) alcune notizie che Teofrasto III 10.2 riportava invece per il tasso (*milos*): sulla questione si può vedere J. André, in «Revue des études latines» cit., pp. 206 sg. Per la *cedrus* si veda la nota a XIII.52.

63. [1] La prima specie è stata identificata nella *Fraxinus excelsior*, la seconda nella *Fraxinus orno*, comunemente orno, o ornello.
[2] Vale a dire «frassino gigante».

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ruminantium innocua Graeci prodidere; in Italia nec iumentis nocent. Contra serpentes vero suco expresso ad potum et inposita ulceri opifera, ac nihil aeque, reperiuntur, tantaque est vis, ut ne matutinas quidem occidentesve umbras, cum sunt longissimae, serpens arboris eius adtingat, adeo ipsam procul fugiat. Experti prodimus, si fronde ea circumcludatur ignis et serpens, in ignes potius quam in fraxinum fugere serpentem. Mira naturae benignitas, prius quam hae prodeant, florere fraxinum nec ante conditas folia demittere.

65 (25) In tilia mas et femina differunt omni modo. Namque et materies mari dura rufiorque ac nodosa et odoratior, cortex quoque crassior ac detractus inflexibilis. Nec semen fert aut florem ut femina, quae crassior arbore, materie candida praecellensque est. Mirum in hac arbore fructum a nullo animalium adtingi, foliorum corticisque sucum esse dulcem, inter corticem ac lignum tenues tunicas multiplici membrana esse, e quibus vincula tiliae vocantur tenuissimumque eorum philyrae, coronarum lemniscis celebres antiquorum honore. Materies teredinem non sentit, proceritate perquam modica, verum utilis.

66 (26) Acer eiusdem fere amplitudinis, operum elegantia ac subtilitate citro secundum. Plura eius genera: album, quod praecipui

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

64 Secondo fonti greche, le foglie di queste piante sono letali per le bestie da soma, mentre sono innocue per gli altri ruminanti [1]; in Italia non sono dannose neanche per le bestie da soma. Invece si trova riportato che contro i serpenti costituiscono un medicamento senza uguali, sia con il succo da esse spremuto per farne una pozione, sia applicando le foglie stesse alla ferita provocata dal morso di quelli: hanno un tale potere che i serpenti non ne sfiorano l'ombra, neppure al mattino o al tramonto, quando essa è piú lunga, e fuggono lontano dalla pianta [2]. Possiamo affermare, avendone fatto l'esperienza, che se si forma, con dei rami di frassino, un cerchio entro il quale si chiudano un fuoco acceso e un serpente, quest'ultimo si getterà nelle fiamme piuttosto che cercare scampo tra i rami di frassino. Per una sorprendente benevolenza della natura, il frassino fiorisce prima che i serpenti vengano fuori dai loro ricoveri e non perde il fogliame prima che siano tornati a rintanarsi.

65 (25) Il tiglio maschio e quello femmina sono diversi in tutto: nell'esemplare maschile il legno è duro, piú rosso, nodoso, ed ha un odore piú intenso; anche la corteccia è piú spessa e, staccata dal tronco, non si lascia piegare. Non porta semi né fiori, come invece si verifica per l'individuo femminile, che ha il tronco piú grosso, il legno bianchissimo e di ottima qualità [1]. Il fatto sorprendente, in questa pianta, è che nessun animale si accosta al suo frutto; inoltre il succo delle foglie e della corteccia è dolce, mentre fra la corteccia e il legno si trovano dei sottili rivestimenti costituiti da strati molteplici, da cui si ricavano delle corde chiamate tigli (mentre sono dette *philyrae* le piú sottili), famose per l'uso antico di farne nastri da corone [2]. Il legno di tiglio è inattaccabile dai tarli; di lunghezza è davvero modesto, ma trova molti impieghi.

66 (26) L'acero ha piú o meno le stesse dimensioni, ma come legno fine e adatto a lavori eleganti viene subito dopo la «tuia» [1].

64. [1] Ancora un equivoco tra il frassino e il tasso (cfr. par. 62, nota 2): è di quest'ultimo che Teofrasto III 10.2 sottolinea la tossicità per le bestie da soma.

[2] Dioscoride I 80 prescrive l'impiego delle foglie di frassino e del loro succo come antidoto al veleno dei serpenti.

65. [1] Cfr. Teofrasto III 10.4. Mentre il tiglio femminile, per le caratteristiche elencate va identificato sicuramente con il nostro tiglio (*Tilia platyphyllos*), non si può dire altrettanto del tiglio maschile, che sembra essere tutt'un altro genere di pianta, probabilmente affiancato al tiglio vero e proprio a causa di somiglianze esteriori.

[2] Per i nastri delle corone, cfr. Orazio, *Carmina* I 38.2. *Philýra* è il nome greco del tiglio.

66. [1] Per questa pianta, il cui nome scientifico è *Tetraclinis articulata*, o *Callitris quadrivalvis*, e che Plinio chiama *citrus*, cfr. XIII.91 e relativa nota.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

candoris, vocatur Gallicum in transpadana Italia transque Alpes nascens. Alterum genus crispo macularum discursu, qui cum excellentior fuit, a similitudine caudae pavonum nomen accepit, in Histria Raetiaque praecipuum. E viliore genere crassivenium vocatur.
67 Graeci situ discernunt, campestre enim candidum esse nec crispum – quod glinon vocant –, montanum vero crispius duriusque, etiamnunc e mascula crispius ad lautiora opera, tertium genus zygian rubentem, fissili ligno, cortice livido, scabro. Hoc alii generis proprii esse malunt et Latine carpinum appellant.

68 (27) Pulcherrimum vero est bruscum, multoque excellentius etiamnum molluscum. Tuber utrumque arboris eius, bruscum intortius crispum, molluscum simplicius sparsum et, si magnitudinem mensarum caperet, haud dubie praeferretur citro; nunc intra pugillares lectorumque †solicios† aut lamnas raro usu spectatur. E
69 brusco fiunt et mensae nigrescentes. Reperitur et in alno tuber, tanto deterius, quantum ab acere alnus ipsa distat. Acerum mares prius florent. Etiamnum in siccis natae praeferuntur aquaticis, sicut et fraxini. Est trans Alpes arbor simillima aceri albo materie, quae vocatur staphylodendron. Fert siliquas et in iis nucleos sapore nucis abellanae.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Ne esistono piú specie: l'acero bianco, di un candore eccezionale, è detto gallico perché cresce nell'Italia Transpadana e al di là delle Alpi; una seconda specie presenta delle venature a chiazze: di eccellente qualità, ha preso nome dalla somiglianza con la coda di pavone; gli esemplari migliori crescono in Istria e in Rezia. Una specie qualitativamente inferiore è detta «a vena grossa»[2].

67 I Greci distinguono le specie di acero secondo l'ambiente in cui cresce: quello di pianura è bianco e senza venature – lo chiamano *glinos* –, mentre quello di montagna ha piú venature ed è piú duro: il legno della pianta maschile è ancor piú screziato e viene impiegato per le lavorazioni piú costose. La terza specie, chiamata *zygia*, ha colore rossiccio, legno facile a spaccarsi, corteccia grigia e rugosa. Altri preferiscono considerare questa una specie a parte e le dànno il nome latino di carpino[1].

68 (27) Il *bruscum*, poi, è un materiale bellissimo, e ancor piú notevole è il *molluscum*. Si tratta in entrambi i casi di escrescenze che si formano nel legno d'acero[1]. Il *bruscum* ha venature piú mosse, il *molluscum* invece è screziato con piú regolarità; se raggiungesse dimensioni adatte per i tavoli, senza dubbio avrebbe la preferenza sulla «tuia»; oggigiorno lo si vede impiegato raramente, per le tavolette da scrittura, per . . .[2] dei letti e per fogli da rivestimento. Con il *bruscum* si fanno anche dei tavoli da pranzo di
69 colore piuttosto scuro. Anche nel legno di ontano si trova un'escrescenza, di valore però tanto piú basso quanto l'ontano stesso è inferiore all'acero. L'acero maschile fiorisce prima. Inoltre gli esemplari provenienti da luoghi aridi sono preferiti a quelli che crescono in zone umide, proprio come avviene per il frassino. Al di là delle Alpi c'è un albero molto simile, per il suo legno, all'acero bianco: è chiamato stafilodendro e produce delle capsule contenenti dei nuclei che hanno il sapore della nocciola[1].

[2] L'acero bianco è l'*Acer pseudo-platanus*, comunemente acero di monte, o platano falso; la seconda specie va identificata con l'*Acer opalus*, spontaneo nell'Italia meridionale; mentre la dizione «a vena grossa» veniva forse usata sia per l'*Acer campestre* (comune in Italia, a chioma larga, tronco a corteccia grigio-rosa), sia per l'*Acer monspessulanum* o *Acer trilobatum*, a corteccia liscia color cenere, diffuso nell'Europa meridionale.

67. [1] La fonte per questa classificazione è Teofrasto III 3.1; del tutto arbitraria sembra la corrispondenza fra la specie di acero detto in greco *zygía* e il carpino.

68. [1] Sono cioè tipi di nodosità che circondano le fibre del legno, dandogli quindi un aspetto mosso e variegato, cosí da farlo ricercare per lavori di pregio.

[2] Il testo è malsicuro: i manoscritti attestano l'insostenibile *solicios*, all'origine del quale poteva esserci un termine relativo alla lavorazione dei letti; Mayhoff scrive *solidos*, probabilmente con riferimento ad un uso del legno massiccio.

69. [1] Si tratta verosimilmente della *Staphylea pinnata*, comunemente detta bòrsolo, un albero di modeste dimensioni che cresce nell'area mediterranea nei boschi e sulle rupi.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

70 (28) In primis vero materies honorata buxo est raro crispicanti nec nisi radice, de cetero lenis quies materiae, silentio quodam et duritie ac pallore commendabilis, ipsa vero arbor et topiario opere. Tria eius genera: Gallicum, quod in metas emittitur amplitudinemque proceriorem. Oleastrum, in omni usu damnatum, gravem praefert odorem. Tertium genus nostratis vocant, e silvestri, ut credo, mitigatum satu, diffusius et densitate parietum, virens
71 semper ac tonsile. Buxus Pyrenaeis ac Cytoriis montibus plurima et Berecyntio tractu, crassissima in Corsica, flore non spernendo, quae causa amaritudinis mellis. Semen cunctis animantibus invisum. Nec in Olympo Macedoniae gracilior, sed brevis. Amat frigida, aprica. In igni quoque duritia quae ferro, nec flamma nec carbone utilis.

72 (29) Inter has atque frugiferas materie vitiumque amicitia accipitur ulmus. Graeci duo genera eius novere: montuosam quae sit amplior, campestrem quae fruticosa. Italia Atinias vocat excelsissimas et ex iis siccaneas praefert, quae non sint riguae, alterum genus Gallicas, tertium nostrates, densiore folio et ab eodem pediculo numerosiore, quartum silvestre. Atiniae non ferunt samaram – ita vo-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

70 (28) Il legno di bosso è fra i piú pregiati: presenta raramente venature e in genere solo nella parte della radice; per il resto è un legno calmo e tranquillo; pregevole per una certa qual silenziosità, per la robustezza e il colore giallo chiaro[1]. L'albero vero e proprio si usa anche nell'allestimento dei giardini. Ve ne sono tre specie: quello gallico, che vien fatto crescere ad un'altezza maggiore, con la forma di un cono; l'oleastro, sprezzato per qualunque impiego, perché emana un odore fastidioso; la terza specie, infine, è detta nostrana, di origine selvatica, credo, ma ingentilita dalla coltivazione. Ha ramificazioni piú estese e fitte che formano una specie di muro: pianta sempreverde, si presta bene ad assumere forme svariate con la potatura.

71 Il bosso cresce rigoglioso sui monti Pirenei, sul Citoro[1] e nella regione del Berecinto[2]; in Corsica è molto fitto, con un fiore non spregevole che conferisce al miele un gusto amaro[3]. I suoi semi sono sdegnati da tutti gli animali. La qualità che cresce sull'Olimpo in Macedonia non è piú esile, però è bassa. Il bosso predilige le zone fredde ed esposte al sole; al fuoco oppone la stessa resistenza del ferro, non fornisce legna buona da ardere e neanche adatta a fare carbone.

72 (29) Fra queste piante e gli alberi da frutto si inserisce l'olmo, per le caratteristiche del suo legno e lo stretto collegamento con la coltivazione della vite. I Greci ne conoscevano due specie, quello di montagna, di maggiori dimensioni, e quello di pianura, che ha l'aspetto di un arbusto[1]. In Italia vengono chiamati olmi atinii quelli piú alti, e fra essi si preferiscono gli esemplari cresciuti in zone aride, per niente irrigate; un'altra specie è la gallica; la terza è quella nostrana, con foglie piú fitte e attaccate piú d'una sullo stesso peduncolo; la quarta specie è quella selvatica[2]. Gli olmi ati-

70. [1] Il passo non è del tutto esente dal sospetto di celare una corruttela; Mayhoff interviene ponendo una lacuna dopo *cetero* e correggendo quanto segue in *levisque est materiae set lentore quodam* («ha un legno leggero, ma pregevole per una sua qual elasticità»). La lezione *lenis quies materiae* può essere mantenuta come espressione che indica, metaforicamente, l'uniformità del legno di bosso (in contrapposizione ai materiali ricordati subito prima) senza essere ridondante, quindi, rispetto all'indicazione della silenziosità che vien data di seguito.

71. [1] Si trova in Paflagonia, regione dell'Asia Minore fra la Bitinia e il Ponto: il bosso che vi cresceva era famoso nell'antichità, cfr. Catullo 4.13; Virgilio, *Georgica* II 437.

[2] Gruppo montuoso della Frigia.

[3] Questo particolare, rilevato anche da Teofrasto III 15.5, non corrisponde alla realtà: le api non succhiano il nettare del fiore di bosso, ma raccolgono una secrezione zuccherina prodotta dal frutto autunnale; il miele che ne deriva, infine, non è amaro.

72. [1] La distinzione si può leggere in Teofrasto III 14.1: l'olmo di montagna va identificato nell'*Ulmus montana*, mentre quello di pianura comprende probabilmente delle varietà particolari, a carattere arbustivo, di *Ulmus campestris*.

[2] Mentre Columella V 6.2 suddivideva gli olmi in due grandi gruppi, quello gallico

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

catur ulmi semen –, omnesque radicum plantis proveniunt, reliquae semine.

73 (30) Nunc celeberrimis arborum dictis quaedam in universum de cunctis indicanda sunt. Montes amant cedrus, larix, taeda et ceterae, e quibus resina gignitur, item aquifolia, buxus, ilex, iuniperus, terebinthus, opulus, ornus, carpinus. Est in Appennino et frutex, qui vocatur cotinus, ad linamenta modo conchylii colore insi-
74 gnis. Montes et valles diligit abies, robur, castaneae, tilia, ilex, cornus. Aquosis montibus gaudent acer, fraxinus, sorbus, tilia, cerasus. Non temere in montibus visae sunt prunus, punicae, oleastri, iuglans, mori, sabuci. Descendunt et in plana cornus, corylus, quercus, ornus, acer, fraxinus, fagus, carpinus. Subeunt et in montuosa ulmus, malus, pirus, laurus, myrtus, sanguinei frutices, ilex tinguendisque vestibus nascentes genistae. Gaudet frigidis sorbus,
75 sed magis etiam betulla. Gallica haec arbor mirabili candore atque tenuitate, terribilis magistratuum virgis, eadem circulis flexilis, item corbium costis. Bitumen ex ea Galliae excoquunt. In eosdem

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nii non portano samara – cosí si chiama il seme dell'olmo – e si riproducono dai butti delle radici, mentre le altre specie si riproducono dai semi.

73 (30) Ora che si è parlato delle piante piú famose, bisogna dare alcune informazioni su tutti gli alberi in generale.

La *cedrus*, il larice, la *taeda* e le altre piante che producono resina, cosí come l'agrifoglio, il bosso, il leccio, il ginepro, il terebinto, il loppio [1], l'orno, il carpino amano le zone di montagna. Sull'Appennino cresce anche un arbusto che si chiama scotano, il cui unico titolo di merito sta nel fatto che viene usato per la tintura
74 dei tessuti di lino, in virtú del suo color di porpora [2]. L'abete, il rovere, il castagno, il tiglio, il leccio, il corniolo prediligono le montagne e le valli; inoltre l'acero, il frassino, il sorbo, il tiglio, il ciliegio prosperano nelle zone montuose dal clima umido. Non è facile invece trovare sui monti il rovo, il melograno, l'oleastro, il noce, il gelso, il sambuco. Scendono anche verso la pianura il corniolo, il nocciòlo, la quercia, l'orno, l'acero, il frassino, il faggio, il carpino [1]; mentre l'olmo, il melo, il pero, l'alloro, il mirto, la sanguinella [2], il leccio e la ginestra per tingere i tessuti [3] si spingono anche verso le zone montuose. Il sorbo, ma ancor piú la betulla, prospera nelle regioni a clima freddo.

75 La betulla è un albero della Gallia, sorprendente per il colore chiarissimo del legno e l'esilità del tronco; è una pianta destinata a incutere rispetto, perché dai suoi rami si ricavano le verghe dei magistrati; la sua flessibilità la rende inoltre adatta per fare cerchi e coste dei cestini. In Gallia fanno cuocere il legno per estrarne

– detto anche atinio –, identificato con l'*Ulmus levis*, e quello italico, Plinio distingue l'olmo atinio da quello gallico; l'olmo nostrano, come in Columella, è l'*Ulmus campestris*; infine nella specie selvatica sarà forse da riconoscere l'*Ulmus montana*, che cresce nei boschi dei rilievi montuosi in Europa e in alcune parti dell'Asia. La qualifica *Atinia* per una particolare specie di *ulmus*, peraltro, non sembra avere il carattere di un'indicazione geografica: l'aggettivo infatti non si riconduce né ad Atína (località del Lazio), né al presunto toponimo Àtina (nome di due località, rispettivamente del Veneto e della Lucania), che hanno per derivato *Atinas*. *Atinius* è attestato solo come gentilizio, e risale perciò ad un nome proprio: la dizione *ulmus Atinia*, quindi, è da considerarsi analoga a quelle in uso per altre piante (ad es. *oliva Sergiana*, *Liciniana* in XV.20).

73. [1] Accolgo la correzione di *populus* in *opulus* (una varietà di acero), in quanto il pioppo è prettamente albero di pianura.

[2] Lo scotano (o cotino, o capecchio, *Rhus cotinus*) è un arbusto delle regioni mediterranee; Plinio ne ha già parlato in XIII.121 menzionandolo come *coccygia*.

74. [1] Il carpino è considerato al paragrafo precedente un albero di pianura: si pensa che Plinio usi lo stesso nome per la *Carpinus betulus* e per l'*Ostrya carpinifolia*, comunemente detta carpinella, e anche carpino nero (o rosso): quest'ultima ha effettivamente il suo habitat in zone di notevole altitudine.

[2] La *Cornus sanguinea*, comunemente sanguinella, ha foglie simili a quelle del corniolo, fiori bianchi, frutti scuri, non mangerecci. È comune nei boschi dell'Eurasia.

[3] Si tratta della ginestrella o baccellina (*Genista tinctoria*), dalla quale si estrae una sostanza colorante gialla usata per tingere il lino e la lana; cfr. anche XVII.136.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

situs comitatur et spina, nuptiarum facibus auspicatissima, quoniam inde fecerint pastores qui rapuerunt Sabinas, ut auctor est Masurius. Nunc facibus carpinus, corylus familiarissimae.

76 (31) Aquas odere cupressi, iuglandes, castaneae, laburnum. Alpina et haec arbor, nec vulgo nota, dura ac candida materie, cuius florem cubitalem longitudine apes non adtingunt. Odit et quae appellatur Iovis barba, in opere topiario tonsilis et in rotunditatem
77 spissa, argenteo folio. Non nisi in aquosis proveniunt salices, alni, populi, siler, ligustra tesseris utilissima, item vaccinia Italiae in aucupiis sata, Galliae vero etiam purpurae tinguendae causa ad servitiorum vestes. Quaecumque communia sunt montibus planisque, maiora fiunt et aspectu pulchriora quae in campestribus, meliora autem fructu, materie crispiora quae in montibus, exceptis malis pirisque.

78 (32) Praeterea arborum aliis decidunt folia, aliae sempiterna coma virent, quam differentiam antecedat necesse est prior. Sunt enim arborum quaedam omnino silvestres, quaedam urbaniores, quoniam his placet nominibus distinguere. Hae mites, quae fructu aut aliqua dote umbrarumque officio humanius iuvant, non improbe dicantur urbanae.

79 (33) Harum generis non decidunt oleae, lauro, palmae, myrto,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

«bitume»[1]. Nelle stesse regioni cresce, oltre alla betulla, il biancospino, considerato di buon augurio per le torce nuziali, dato che di questo legno, come sostiene Masurio, erano fatte le torce dei pastori che rapirono le Sabine[2]. Oggi per questo scopo il legno piú diffuso è quello di carpino e di nocciòlo.

76 (31) Il cipresso, il noce, il castagno e l'avornio non amano l'acqua. L'avornio è un albero che cresce sulle Alpi ed è sconosciuto ai piú; ha un legno duro e bianco, e reca un'infiorescenza lunga un cubito che le api evitano di toccare[1]. Non tollera l'acqua neanche la pianta chiamata «barba di Giove», usata per ornamento nei giardini perché si presta alla potatura: è folta, di forma arrotonda-
77 ta, con fogliame argenteo[2]. Esclusivamente in terreni ricchi d'acqua crescono il salice, l'ontano, il pioppo, il *siler*[1], il ligustro (che è molto adatto per tavolette da intarsio), cosí come il mirtillo, che in Italia si coltiva nei luoghi in cui si pratica la caccia agli uccelli, mentre in Gallia se ne ricava anche una tintura purpurea per le vesti degli schiavi[2].

Tutte le specie che vivono sia in montagna che in pianura presentano piú grandi e di aspetto piú fiorente gli esemplari cresciuti in regioni pianeggianti, mentre quelli cresciuti sui monti hanno frutti migliori e legno piú variegato, ad eccezione del melo e del pero.

78 (32) Inoltre, mentre a certi alberi cadono le foglie, ad altri le fronde restano perennemente verdi. Questa distinzione deve essere preceduta da un'altra, perché certi alberi esistono solo allo stato selvatico, altri sono per cosí dire piú civili, visto che si tiene a indicarli con tali termini. Questi alberi compiacenti, che mostrano una sorta di umanità nei servigi che rendono col fornire frutti o qualche altro prodotto, e ombra, definiamoli pure – non è certo fuori di luogo – «civilizzati».

79 (33) Fra le piante di cui abbiamo appena parlato hanno foglia-

75. [1] La betulla in realtà è diffusa, con numerose specie, in tutto l'emisfero boreale; dalla sua corteccia si estraggono particolari sostanze atte alla concia del cuoio.

[2] Fr. 20 Huschke. Per Masurio Sabino cfr. XV.126. L'uso del biancospino per le torce nuziali è attestato anche in Nonio, p. 112.23 Mercier (che cita Varrone) e Festo, p. 245 Müller.

76. [1] L'avornio (o laburno, o maggiociondolo, *Laburnum vulgare* o *Cytisus laburnum*) è una pianta di crescita piuttosto lenta che fornisce un legno durissimo e compatto di colore però scuro, non bianco come qui viene riportato; i semi contengono effettivamente una sostanza velenosa.

[2] Barba di Giove è tuttora il nome corrente dell'*Anthyllis barbajovis*, un arbusto sempreverde che cresce sulle rupi marittime dell'area mediterranea.

77. [1] Da identificarsi probabilmente nell'*Evonymus latifolia*, pianta diffusa nella penisola italica.

[2] Potrebbe trattarsi in particolare del mirtillo di palude (*Vaccinium uliginosum*), arbusto delle zone umide montane che produce bacche azzurro-nerastre.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cupressis, pinis, hederae, rhododendro et, quamvis herba dicatur, sabinae. Rhododendron, ut nomine apparet, a Graecis venit. Alii nerium vocarunt, alii rhododaphnen, sempiternum fronde, rosae similitudine, caulibus fruticosum. Iumentis caprisque et ovibus venenum est, idem homini contra serpentium venena remedio.

80 Silvestrium generis folia non decidunt abieti, larici, pinastro, iunipero, cedro, terebintho, buxo, ilici, aquifolio, suberi, taxo, tamarici. Inter utraque genera sunt andrachle in Graecia et ubique unedo; reliqua enim folia decidunt iis praeterquam in cacuminibus. Non decidunt autem et in fruticum genere quibusdam, rubo, cala-
81 mo. In Thurino agro, ubi Sybaris fuit, ex ipsa urbe prospiciebatur quercus una numquam folia demittens nec ante mediam aestatem germinans; idque mirum est, Graecis auctoribus proditum, apud nos postea sileri. Nam locorum tanta vis est, ut circa Memphim Aegypti et in Elephantine Thebaidis nulli arborum decidant, ne vitibus quidem.

82 (34) Ceterae omnes extra praedictas – etenim enumerare longum est – folia deperdunt, observatumque non arescere nisi tenuia et lata et mollia, quae vero non decidant, callo crassa et angusta esse. Falsa definitio est non decidere iis, quarum pinguior sucus sit. Quis enim potest in ilice intellegere? Decidere Timaeus mathema-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

me perenne l'olivo, l'alloro, la palma, il mirto, il cipresso, il pino, l'edera, il «rododendro»[1] e, sebbene sia definita un'erba, la sabina. Il «rododendro», com'è evidente dal nome[2], è di origine greca; altri gli hanno dato il nome di nerio, altri ancora di rododafne[3]: ha fogliame persistente, fiori che somigliano alla rosa, fusto tipico di un arbusto. È velenoso per le bestie da soma, le capre e le pecore, mentre l'uomo ne fa uso medicinale contro il veleno dei serpenti[4].

80 Fra gli alberi selvatici sono sempreverdi l'abete, il larice[1], il pinastro, il ginepro, la *cedrus*[2], il terebinto, il bosso, il leccio, l'agrifoglio, la quercia da sughero, il tasso, la tamerice. Stanno a mezza strada fra sempreverdi e alberi a fogliame deciduo l'andracle[3], che cresce in Grecia, e il corbezzolo, molto comune dappertutto: queste due piante perdono tutte le foglie tranne quelle che si trovano sulla sommità. Anche alcuni arbusti hanno fogliame persistente,
81 come il rovo e la canna. Nella campagna di Turii, dove sorgeva Sibari, si poteva vedere, dalla città, una quercia isolata che non perdeva mai le foglie e che non metteva fuori i germogli prima della mezza estate: un particolare sorprendente è che, mentre questo fenomeno è stato riportato dalle fonti greche, in seguito i nostri autori non ne fanno parola[1]. In effetti l'influenza esercitata dal luogo dove la pianta cresce è di tale portata che in Egitto, nella zona di Menfi e nella Tebaide, ad Elefantina[2], nessuna pianta, neppure la vite, perde il fogliame.

82 (34) All'infuori di quelli elencati sopra, tutti gli altri alberi – troppo lungo sarebbe menzionarli uno per uno – perdono le foglie; si è anche rilevato che solo quelle sottili, larghe e tenere diventano secche, mentre quelle perenni sono spesse, dure e strette. L'asserzione per cui le foglie degli alberi con succo piú grasso non cadrebbero è sbagliata: infatti, chi potrebbe riferirla al leccio? Il matematico Timeo ritiene che le foglie cadano quando il sole pas-

79. [1] Si tratta, come è evidente dalle caratteristiche elencate, dell'oleandro (*Nerium oleander*), diffuso nell'Europa meridionale, nell'Africa settentrionale e nell'Asia sudoccidentale.
[2] Da *rhódon*, «rosa» e *déndron*, «albero».
[3] Da *rhódon* e *dáphne*, «alloro», cfr. del resto il nome corrente francese dell'oleandro «laurier-rose», e uno dei nomi che ha in Italia, lauro-rosa.
[4] È ben noto che le foglie dell'oleandro, come del resto anche la corteccia e i frutti, contengono sostanze tossiche.

80. [1] Per l'equivoco larice = *peúke* cfr. parr. 44, 46 e note relative.
[2] Una specie di ginepro, cfr. XIII.52 e nota 1.
[3] È una specie di corbezzolo diffusa in Grecia e in Oriente (*Arbutus andrachne*), cfr. XIII.120, nota 1.

81. [1] Cfr. Teofrasto I 9.5; la notizia è peraltro riportata da Varrone, *Res rusticae* I 7.6: bisogna forse pensare che lo stupore di Plinio si riferisca a testimonianze piú recenti.
[2] Isola del Nilo, cfr. V.59.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ticus sole scorpionem transeunte sideris vi et quodam veneno aëris putat. Cur ergo non eadem causa adversum omnes polleat, iure mi-
83 remur. Cadunt plurimis autumno, quaedam amittunt tardius atque in hiemes prorogant moras, neque interest maturius germinasse, utpote cum quaedam primae germinent et inter novissimas nudentur, ut amygdalae, fraxini, sabuci, morus autem novissima germi-
84 net, cum primis folia demittat. Magna et in hoc vis soli. Prius decidunt in siccis macrisque, et vetustae prius arbori, multis etiam antequam maturescat fructus, ut serotinae fico et hibernae piro et malo, granatumque est ponum tantum aspici in matre. Neque iis autem, quae semper retinent comas, eadem folia durant subnascentibus aliis; tum arescunt vetera, quod evenit circa solstitia maxime.
85 (35) Foliorum unitas in suo cuique genere permanet, praeterquam populo, hederae, crotoni, quam et cici diximus vocari. Populi tria genera: alba ac nigra et quae Libyca appellatur, minima folio
86 ac nigerrima fungisque enascentibus laudatissima. Alba folio bicolor, superne candicans, inferiore parte viridi. Huic nigraeque et crotoni in iuventa circinatae rotunditatis sunt, vetustiora in angulos exeunt. E contrario hederae angulosa rotundantur. Populorum foliis grandissima lanugo evolat candida et radiata, folio numerosiore candicant ut villi. Folia granatis et amygdalis rubentia.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sa nello Scorpione[1], per effetto dell'astro e di un qualche veleno dell'aria, ma avremmo ragione di meravigliarci che questa stessa
83 causa non agisca su tutte le piante. La maggior parte degli alberi perde le foglie in autunno, alcuni però si spogliano a stagione piú inoltrata, e indugiano fino all'inverno: il fatto che abbiano germogliato piú precocemente non riveste la minima importanza, dato che alcuni alberi sono fra i primi a germogliare e fra gli ultimi a spogliarsi, come il mandorlo, il frassino, il sambuco; invece il gel-
84 so germoglia fra gli ultimi ed è fra i primi a perdere le foglie. Su questo fenomeno incide molto il tipo di terreno: se è secco e povero le foglie cadono prima, come anche nel caso di una pianta vecchia; in molti alberi le foglie cadono prima che i frutti siano giunti a maturazione, ad esempio nel fico tardivo, nel pero e nel melo invernali; e capita di vedere, sulla pianta madre, delle melagrane e nient'altro. Inoltre le piante sempreverdi non mantengono sempre le medesime foglie, perché man mano ne nascono altre e allora quelle vecchie si seccano: tutto questo ha luogo per lo piú nel periodo dei solstizi.

85 (35) Ciascun albero, a seconda della sua specie, mantiene sempre lo stesso tipo di foglia, tranne il pioppo, l'edera e il ricino che, come abbiamo detto, viene chiamato anche *cici*[1]. Di pioppo ci sono tre specie, quello bianco, quello nero e quello denominato libico[2], con foglie molto piccole e scure, molto apprezzato per dei funghi che crescono su di esso.

86 Il pioppo bianco ha foglie bicolori, biancheggianti sulla pagina superiore, verdi su quella inferiore[1]. Questa specie, quella nera e il ricino, quando la pianta è giovane, hanno foglie di forma arrotondata, quasi circolare; invece quando la pianta è piú vecchia, le foglie presentano un orlo piú spigoloso. Al contrario, le foglie dell'edera da angolose si fanno piú rotonde. Dalle foglie del pioppo vola via una voluminosa lanugine bianchissima e raggiata: quando il fogliame è piú abbondante si nota come un biancheggiare di

82. [1] Nel periodo fra il 24 ottobre e il 22 novembre. Di Timeo, un astrologo greco vissuto probabilmente nel I secolo a. C., Plinio ha già ricordato (II.38) il calcolo dell'orbita di Venere, e la teoria sulla piena del Nilo (V.55).

85. [1] Cfr. XV.24.

[2] Il pioppo bianco (detto comunemente anche gattice) è la *Populus alba*, a corteccia biancastra e foglie niveo-tomentose sulla pagina inferiore; il secondo tipo è la *Populus nigra*, con foglie acuminate, triangolari o romboidali. Il pioppo che Plinio denomina libico potrebbe essere la *Populus tremula*.

86. [1] Errore di Plinio, che fraintende, capovolgendola, la terminologia della sua fonte greca, come ha mostrato J. André, in «Revue des études latines» cit., pp. 207 sg. Lo scambio si ripete anche piú avanti al paragrafo 88.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

87 (36) Mirum in primis id quod ulmo tiliaeque et oleae et populo albae et salici evenit. Circumaguntur enim folia earum post solsti-
88 tium, nec alio argumento certius intellegitur sidus confectum. Est et publica omnium foliorum in ipsis differentia. Namque pars inferior a terra herbido viret colore, ab eadem leviora nervos callumque et articulos in superiore habent parte, incisuras vero subter, ut manus humana. Oleae superne candidiora et minus levia, item hederae. Sed omnium folia cotidie ad solem oscitant, interiores partes tepefieri volentia. Superior pars omnium lanuginem quantulamcumque habet, quae in aliis gentium lana est.

89 (37) In oriente funes validos e foliis palmae fieri dictum est, eosque in umore utiliores esse. Et apud nos vero palmis a messe decerpuntur. Ex his meliora quae sese non diviserint. Siccantur sub tecto quaternis diebus, mox in sole expanduntur et noctibus relicta, donec candore inarescant, postea in opera finduntur.

90 (38) Latissima fico, viti, platano, angusta myrto, punicae, oleae, capillata pino, cedro, aculeata aquifolio et ilicum generi – nam iuniperis spina pro folio est –, carnosa cupresso, tamarici, crassissima alno, longa harundini, salici, palmae et duplicia, circinata piro,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

bioccoli. Le foglie del melograno e del mandorlo hanno colore rossiccio[2].

87 (36) È sorprendente, in modo particolare, il fenomeno che si verifica sia nell'olmo che nel tiglio, nell'olivo, nel pioppo bianco e nel salice: le foglie di queste piante compiono una rotazione dopo il solstizio, e questo è il segno piú sicuro dell'avvenuto passaggio astronomico[1].

88 Tutte le foglie in quanto tali presentano poi al loro interno una differenza: la parte inferiore prende, essendo rivolta verso terra, un colore verde erba, ed è anche piú liscia; nella pagina superiore presentano nervature e ispessimenti e articolazioni, al di sotto invece vi sono dei solchi, come nella mano dell'uomo[1]. Le foglie di olivo nella parte superiore sono piú chiare e meno lisce, e cosí anche quelle dell'edera. Comunque le foglie di tutte le piante si aprono ogni giorno verso il sole per riscaldare le parti piú interne. La pagina superiore di tutte le foglie presenta, in misura piú o meno abbondante, una peluria, che presso altri popoli serve come lana[2].

89 (37) Si è detto[1] che in Oriente dalle foglie di palma si ottengono delle funi robuste, che forniscono prestazioni migliori se sono impiegate nell'acqua. Anche da noi, però, dopo la mietitura, si raccolgono le foglie di palma: le migliori sono quelle che non si sono divise. Si fanno asciugare al coperto per quattro giorni, poi si dispongono ben sparpagliate al sole, lasciandole fuori anche di notte, finché diventano secche e scolorite; in seguito si dividono in strisce per lavorarle.

90 (38) Hanno foglie molto larghe il fico, la vite, il platano; strette sono quelle del mirto, del melograno, dell'olivo; sottili come capelli quelle del pino e della *cedrus*[1]; sono aculeate quelle dell'agrifoglio e delle piante appartenenti al genere del leccio (le varie specie di ginepro hanno in realtà per foglia una spina); il cipresso e la tamerice hanno foglie carnose; l'ontano le ha molto spesse; allungate sono quelle della canna, del salice, della palma (in que-

[2] Si tratta, anche qui, di un abbaglio di Plinio, che traduce con *folia* il termine greco *phýlla*, indicante i petali: Teofrasto I 13.1 parla in effetti dei fiori sia del melograno che di alcune specie di mandorlo.

87. [1] Questa teoria esposta da Teofrasto I 10.1 ha trovato ampio consenso nell'antichità, cfr. Varrone, *Res rusticae* I 46; Gellio IX 7.1-2. Plinio ne ha già fatto cenno in II.108 e vi tornerà sopra in XVIII.265 sg.

88. [1] Nuovo fraintendimento delle osservazioni di Teofrasto I 10.2; cfr. par. 86, nota 1.

[2] Ci si riferisce alla seta, che dagli antichi era ritenuta un prodotto delle foglie degli alberi che crescevano nella regione orientale abitata dai Seri, cfr. VI.54; VII.25.

89. [1] Cfr. XIII.30.

90. [1] Cfr. par. 80, nota 2.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mucronata malo, angulosa hederae, divisa platano, insecta pectinum modo piceae, abieti, sinuosa toto ambitu robori, spinosa cute
91 rubo. Mordacia sunt quibusdam, ut urticis, pungentia pino, piceae, abieti, larici, cedro, aquifoliis, pediculo brevi oleae, ilici, longo vitibus, tremulo populis, et iisdem solis inter se crepitantia. Iam et in pomo ipso mali quodam in genere parva mediis emicant folia, interim et gemina, praeterea aliis circa ramos, aliis et in cacumine ra-
92 morum, robori et in caudice ipso. Iam densa ac rara semperque lata rariora. Disposita myrto, concava buxo, inordinata pomis, plura eodem pediculo exeuntia malis pirisque, ramulosa ulmo et cytiso. Quibus adicit Cato decidua populea quernaque, animalibus iubens dari non perarida, bubus quidem et ficulnea ilignaque et hederacea. Dantur et ex harundine ac lauru. Decidunt sorbo universa, ceteris paulatim. Et de foliis hactenus.

93 (39) Ordo autem naturae annuus ita se habet: primus est conceptus flare incipiente vento favonio, ex a. d. fere VI idus Febr. Hoc maritantur vivescentia e terra, quippe cum etiam equae in Hispania, ut diximus. Hic est genitalis spiritus mundi a fovendo dictus,
94 ut quidam existimavere. Flat ab occasu aequinoctiali ver inchoans.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

st'ultima pianta, inoltre, sono bipartite); il pero ha foglie di forma rotonda, il melo le ha appuntite, l'edera angolose, frastagliate il platano, dentellate come un pettine la picea e l'abete, sinuose su tutto il contorno il rovere, mentre quelle del rovo sono rivestite di spine.

91 Alcune piante hanno foglie che causano irritazione, ad esempio le ortiche; le foglie del pino, della picea, dell'abete, del larice, della *cedrus*, dell'agrifoglio pungono; l'olivo e il leccio hanno foglie attaccate mediante un picciolo corto, mentre nella vite è lungo. Le foglie del pioppo hanno un picciolo che tremola facilmente: è l'unico albero, questo, in cui le foglie, toccandosi, fanno rumore. Per finire, esiste una specie di melo in cui una piccola foglia, talvolta anche due, spuntano addirittura all'interno del frutto [1]. Inoltre in alcuni alberi le foglie sono disposte lungo i rami, in altri all'estremità di essi; nel rovere spuntano anche direttamente dal tronco.
92 Ancora, esse possono essere piú fitte o piú rade; le foglie larghe sono sempre piú diradate. Hanno una disposizione regolare sul mirto, sono curvate verso l'alto sul bosso, sparse senza un ordine preciso sugli alberi da frutto: sul melo e sul pero, al medesimo picciolo sono attaccate piú foglie, mentre sull'olmo e sul citiso sono ramificate [1]. Catone prescrive di far mangiare agli animali le foglie di queste due piante e di aggiungerci anche le foglie cadute dai pioppi e dalle querce, quando non sono completamente secche; di dare ai buoi anche quelle di fico, di leccio e di edera [2]. Si usano come foraggio anche le fronde di canna e di alloro. Dal sorbo le foglie cadono tutte insieme, dagli altri alberi poco per volta. E per quel che riguarda le foglie abbiamo esaurito l'argomento.

93 (39) Ed ecco il corso che la natura segue ogni anno: per prima viene la fecondazione, quando comincia a soffiare il favonio, grosso modo a partire dal sesto giorno prima delle idi di febbraio [8 febbraio]. È grazie a quel vento che si accoppiano gli organismi che cominciano a prendere vita fuori dalla terra, dato che esso in Spagna, come abbiamo detto, feconda anche le cavalle [1]. È il soffio apportatore di vita nel mondo, cosí chiamato, secondo alcuni, perché esplica l'azione di riscaldare [2]. Soffia dall'occidente equinoziale
94 e dà inizio alla primavera. La gente di campagna lo chiama il pe-

91. [1] Cfr. XV.52.

92. [1] Si tratta cioè di foglie composte, conformate in modo che il picciolo appaia come un vero e proprio ramo cui sono attaccate le foglioline.
[2] Cfr. Catone 5.8.

93. [1] Cfr. VIII.166.
[2] In latino, *fovere*, verbo messo erroneamente in connessione col nome *Favonius*.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Catlitionem rustici vocant, gestiente natura semina accipere eaque animam ferente omnibus satis. Concipiunt variis diebus et pro sua quaeque natura alia protinus, ut animalia, tardius aliqua et diutius gravida partus gerunt, quod germinatio ideo vocatur. Pariunt vero, cum florent, flosque ille ruptis constat utriculis; educatio in pomo est.

95 Hoc et germinatio labor arborum. (40) Flos est pleni veris indicium et anni renascentis, flos gaudium arborum. Tunc se novas aliasque quam sunt ostendunt, tunc variis colorum picturis in certamen usque luxuriant. Sed hoc negatum plerisque; non enim omnes florent, et sunt tristes quaeque non sentiant gaudia annorum. Nam neque ilex, picea, larix, pinus ullo flore exhilarantur natalesve pomorum annuos versicolori nuntio promittunt, nec fici atque caprifici; protinus enim fructum pro flore gignunt. In ficis mirabiles
96 sunt et abortus qui numquam maturescunt. Nec iuniperi florent. Quidam earum duo genera tradunt: alteram florere nec ferre, quae vero non floreat ferre protinus bacis nascentibus, quae biennio haereant. Sed id falsum, omnibusque his dura facies semper. Sic et hominum multis fortuna sine flore est.

97 (41) Omnes autem germinant, etiam quae non florent, magna et locorum differentia, quippe cum ex eodem genere quae sunt in pa-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

riodo del «calore»[1], perché la natura smania di ricevere il seme e dà vita a tutto ciò che viene seminato. Gli organismi viventi hanno momenti diversi per il concepimento, ciascuno secondo le proprie caratteristiche; alcuni concepiscono subito, come gli animali, altri piú tardi e, una volta pregni del loro frutto, hanno un periodo di gestazione piú lungo, che per questo si chiama germinazione[2]. Il momento del parto consiste nella fioritura, e il fiore è costituito dalle matrici aperte. La fruttificazione corrisponde all'allevamento della prole: in questo, insieme alla germinazione, consiste
95 la fatica degli alberi. (40) Il fiore è il segnale della piena primavera e dell'anno che si rinnova, il fiore è l'ornamento che dà agli alberi un aspetto pieno di allegria. È in questo periodo che si mostrano nuovi e diversi dal solito, il momento in cui non finiscono di fare a gara nello sfarzo, sfoggiando diverse tonalità di colore. Ma tutto questo è negato alla maggior parte delle piante, perché non tutte fioriscono, e ve ne sono di tristi, alle quali non tocca la gioia che si rinnova ogni anno. Difatti il leccio, la picea, il larice, il pino non sono rallegrati da alcuna fioritura e non portano alcun segno multicolore che annunci l'annuale nascita dei frutti; lo stesso accade al fico e al caprifico, i quali producono immediatamente il frutto, anziché recare il fiore. Il fico presenta un'altra caratteristica sorprendente: produce dei frutti abortivi che non arrivano
96 mai a maturazione. Neanche il ginepro ha la fase di fioritura[1]. Alcuni distinguono due specie di questa pianta: la prima avrebbe una fioritura, ma non la produzione di frutti; la seconda invece, senza fiorire, farebbe spuntare direttamente delle bacche che resterebbero sulla pianta per due anni[1]. Ma questo non è vero, e tutti i ginepri mantengono sempre il loro aspetto privo di grazia. E come accade per le piante, anche il destino di molti uomini non conosce un periodo rallegrato dalla fioritura.

97 (41) Tutte le piante, comunque, sono soggette alla fase della germinazione, anche quelle che non fioriscono; c'è una gran diffe-

94. [1] *Catlitio* è una forma sincopata connessa con *catulire*, «essere in calore» (*catulus* è il cucciolo).

[2] La comparazione fra l'organismo animale e quello vegetale è condotta anche mettendo in rapporto termini tecnici, come *gerere* e *germinatio*, e utilizzando il duplice significato di *utriculus* («piccolo utero» e «capsula, bottone della gemma»).

95. [1] Nell'antichità gli amenti delle conifere non erano considerati fiori; il fico e il caprifico hanno fiori poco riconoscibili come tali, perché sono contenuti entro ricettacoli verdi, che dopo la fecondazione si ingrossano per formare il frutto.

96. [1] La distinzione è imprecisa ma non destituita di fondamento: il ginepro, infatti, è una pianta dioica, che porta cioè fiori solo femminili o solo maschili: l'individuo maschile è privo di frutti, mentre quello femminile ha delle infiorescenze esteriormente poco distinguibili dalle foglie.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

lustribus priora germinent, mox campestria, novissima in silvis, per se autem tardius piri silvestres quam cetera. Primo favonio cornus, proxime laurus pauloque ante aequinoctium tilia, acer, inter
98 primas vero populus, ulmus, salix, alnus, nuces. Festinat et platanus. Cetera vere coepturo, aquifolium, terebinthus, paliurus, castanea, glandes, serotino autem germine malus, tardissimo suber. Quibusdam geminatur germinatio, nimia soli ubertate aut invitantis caeli voluptate, quod magis in herbis segetum evenit. In arbori-
99 bus tamen nimia germinatio elactescit. Sunt aliae naturales quibusdam praeterque vernam, quae suis constant sideribus – quorum ratio aptius reddetur tertio ab hoc volumine –, hiberna aquilae exortu, aestiva canis ortu, tertia arcturi. Has duas quidam omnibus arboribus communes putant, sentiri autem maxime in fico, vite, punicis, causam adferentes, quoniam in Thessalia Macedoniaque plurima tum ficus exeat. Maxime tamen in Aegypto apparet haec ra-
100 tio. Et reliquae quidem arbores, ut primum coepere, continuant germinationem, robur et abies et larix intermittunt tripertito ac terna germina edunt. Ideo et ter squamas corticum spargunt, quod omnibus arboribus in germinatione evenit, quoniam praegnatium rumpitur cortex. Est autem prima earum incipiente vere circiter xv diebus. Iterum germinant transeunte geminos sole. Sic fit, ut

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

renza a seconda dell'ambiente, perché fra piante della stessa specie quelle che crescono in luoghi paludosi mettono i germogli piú precocemente, seguite da quelle che vivono in zone pianeggianti e aperte; ultime vengono le piante dei boschi; il pero selvatico, poi, ha la caratteristica di germinare piú lentamente di tutte le altre specie. Al primo spirare del favonio spuntano i germogli sul corniolo, subito dopo sull'alloro, e, poco prima dell'equinozio, sul tiglio e sull'acero; sono comunque fra i primi a germogliare il pioppo, l'olmo, il salice, l'ontano, il noce; anche il platano è piuttosto precoce.

98

Per le altre piante – l'agrifoglio, il terebinto, il paliuro[1], il castagno, gli alberi che producono ghiande – la germinazione avviene all'inizio della primavera; invece il melo mette i germogli piuttosto tardi; la pianta piú tardiva in assoluto è la quercia da sughero. Alcune piante mettono fuori i germogli due volte: questo si verifica per effetto del terreno troppo fertile o del clima troppo mite e favorevole, ed avviene piú facilmente nei cereali. Negli alberi, tuttavia, una germinazione esuberante tende a risolversi in linfa. Oltre a quella primaverile, vi sono per certe piante altre germinazioni naturali che dipendono da particolari astri – le loro modalità verranno riportate piú opportunamente due libri piú avanti – e sono: quella invernale, al sorgere dell'Aquila, quella estiva, al sorgere della Canicola, mentre la terza avviene al sorgere di Arturo[1]. Certuni ritengono che le due ultime siano comuni a tutte le piante, ma che si riscontrino soprattutto sul fico, sulla vite e sul melograno: il motivo risiederebbe nel fatto che in Tessaglia e in Macedonia quelli sono i periodi in cui spunta il maggior numero di fichi. Tuttavia questa spiegazione risulta valida in particolar modo per l'Egitto.

99

100 Mentre gli altri alberi, appena l'hanno iniziata, proseguono la germinazione, il rovere, l'abete e il larice la interrompono tre volte, producendo le gemme in tre riprese. Per questo motivo perdono ugualmente per tre volte le scaglie di corteccia, fenomeno che si verifica in tutti gli alberi durante la germinazione, dato che la scorza della pianta pregna si spacca. La prima germinazione degli alberi che ho menzionato avviene all'inizio della primavera in un periodo di circa 15 giorni; la seconda ha luogo al momento in cui

98. [1] Detto comunemente anche marruca (*Paliurus spinachristi* o *aculeatus*), è un arbusto spinoso che cresce sui terreni calcarei della macchia mediterranea; cfr. XXIV.115.

99. [1] Rispettivamente al 20 dicembre, al 18 luglio, e al 12 (o al 14) settembre. Del calendario astrale Plinio tratterà estesamente al libro XVIII, parr. 234 sgg., non senza qualche discrepanza con quanto aveva riportato a II.123 sg.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

prima cacumina inpelli secutis appareat, geniculato incremento.
101 Tertia est earundem a solstitio brevissima, nec diutius septenis diebus, clareque et tunc cernitur excrescentium cacuminum articulatio. Vitis sola bis parturit, primum cum emittit uvam, iterum cum digerit. Eorum, quae non florent, partus tantum est et maturitas.
102 Quaedam statim in germinatione florent properantque in eo, sed tarde maturescunt, ut vitis. Serotino quaedam germinatu florent maturantque celeriter, sicuti morus, quae novissima urbanarum germinat nec nisi exacto frigore, ob id dicta sapientissima arborum. Sed cum coepit, in tantum universa germinatio erumpit, ut una nocte peragatur etiam cum strepitu.

103 (42) Ex iis, quae hieme aquila exoriente, ut diximus, concipiunt, floret prima omnium amygdala mense Ianuario, Martio vero pomum maturat. Ab ea proximae florent Armeniaca, dein tubures et praecoces, illae peregrinae, hae coactae; ordine autem naturae silvestrium primae sabucus, cui medulla plurima, et cui nulla, cornus mascula, urbanarum malus parvoque post, ut simul possit vi-
104 deri, pirus et cerasus et prunus. Sequitur laurus, illam cupressus, dein punica, fici. Et vites et oleae florentibus iam his germinant, concipiunt vergiliarum exortu. Hoc sidus illarum est. Floret autem

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

il sole attraversa i Gemelli. Accade cosí che si vedano le punte delle prime gemme spinte da quelle che seguono, e i nodi segnano il processo di accrescimento.

101 La terza di queste germinazioni avviene dopo il solstizio ed è quella che dura di meno, non piú di sette giorni; anche in questa circostanza si distinguono chiaramente le connessioni fra le gemme che spuntano fuori una sull'altra. La vite è l'unica pianta che mette le gemme due volte, la prima quando spunta il grappolo, la seconda quando esso si sviluppa. Le piante che non hanno fioritura presentano solo la fase della nascita delle gemme e della
102 maturazione. Certe piante fioriscono subito al momento della germinazione ed hanno una fioritura molto rapida, ma il processo di maturazione è piú lento, come accade nella vite. Certe altre, che hanno germinazione tardiva, presentano invece fioritura e maturazione rapide, ad esempio il gelso, che germoglia buona ultima fra le piante «civilizzate»[1], e solo dopo che i giorni freddi siano passati (per questo viene detto il piú saggio fra gli alberi); ma una volta che la germinazione sia cominciata, prorompe tutta insieme cosí intensamente da compiersi nel giro di una sola notte, facendo addirittura scricchiolare la pianta.

103 (42) Fra le piante che germogliano d'inverno, al levarsi dell'Aquila, come abbiamo detto, la prima a fiorire è il mandorlo, nel mese di gennaio, mentre il suo frutto è maturo in marzo. Subito dopo quest'albero fiorisce l'albicocco, poi il lazzeruolo[1], e il «melo precoce»[2]: i primi due sono alberi esotici, l'ultimo è a coltivazione forzata. Invece, in base all'ordine della natura, i primi a fiorire fra gli alberi selvatici sono il sambuco[3], che è il piú ricco di midollo, e il corniolo maschio, che ne è completamente privo; fra le piante coltivate viene per primo il melo e pochissimo dopo, tanto da sembrare che fioriscano contemporaneamente, il pero, il ci-
104 liegio e il susino. Successivamente fioriscono l'alloro, poi il cipresso, poi ancora il melograno e il fico. Sia la vite che l'olivo germogliano quando queste ultime piante sono già in fiore, e concepiscono al sorgere delle Pleiadi[1], che sono la loro costellazione specifi-

101. [1] Per il significato di questo aggettivo cfr. par. 78.

103. [1] Il lazzeruolo (*Crataegus azerolus*) è un albero originario del vicino Oriente; secondo Plinio (cfr. XV.47) giunge in Europa attraverso l'Africa.

[2] Con *praecox* viene qui indicata una varietà coltivata di albicocco, denominato *Armeniaca malus* (da cui l'italiano armellino) o *prunus*, cfr. XV.41. Piú tardi *praecoquum* venne a designare tout court il frutto, e passò nell'arabo *al-barqūq*, da cui l'italiano albicocco.

[3] Questo non corrisponde alla realtà, perché il sambuco fiorisce in giugno.

104. [1] Il 10 maggio, giorno che segnava, per i Romani, l'inizio della stagione estiva; per l'epoca in cui la vite e l'olivo germogliano cfr. XVII.189; XVIII.287. Ma la successione delle

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

solstitio vitis et, quae paulo serius incipit, olea. Deflorescunt omnia septenis diebus non celerius, quaedam tardius, sed nulla pluribus bis septenis, omnia et intra VIII id. Iul. etesiarum praecursu.

105 (43) Nec statim fructus sequitur in aliquibus. Cornus enim circa solstitia reddit primo candidum, postea sanguineum. Ex eo genere femina post autumnum fert bacas acerbas et ingustabiles cunctis animantibus, ligno quoque fungosa et inutilis, cum mas e fortissimis durissimisque sit. Tanta differentia ab eodem genere fit sexu.

106 Et terebinthus messibus reddit semen et acer et fraxinus, nuces et mala et pira praeterquam hiberna aut praecocia autumno, glandiferae serius etiamnum, vergiliarum occasu, aesculus tantum autumno, incipiente autem hieme quaedam genera mali pirique et suber. Abies floret croci colore circa solstitium, semen reddit post vergiliarum occasum. Pinus autem et picea praeveniunt germinatione XV fere diebus, semen vero post vergilias et ipsae reddunt.

107 (44) Citreae et iuniperus et ilex anniferae habentur, novusque fructus in his cum annotino pendet. In maxima tamen admiratione pinus est: habet fructum maturescentem, habet proximo anno ad maturitatem venturum ac deinde tertio. Nec ulla arborum avidius se promittit; quo mense ex ea nux decerpitur, eodem matu-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ca. La vite è in piena fioritura al solstizio, e cosí pure l'olivo, che comincia un po' piú tardi[2]. Tutte le piante non sfioriscono prima di sette giorni, alcune restano in fiore piú a lungo, ma nessuna per piú di quattordici giorni. In ogni caso tutti gli alberi sono sfioriti entro l'ottavo giorno precedente le idi di luglio [8 luglio], prima che comincino a soffiare i venti etesii[3].

105 (43) In alcune piante al fiore non tiene immediatamente dietro il frutto: il corniolo, infatti, verso il solstizio d'estate produce un frutto prima bianco, poi rosso sangue. L'albero femminile di questa stessa specie reca, passato l'autunno, delle bacche aspre, immangiabili per qualunque essere vivente; inoltre fornisce un legno spugnoso, inutile, mentre invece quello dell'esemplare maschile è fra i piú resistenti e duri[1]: cosí decisa è la differenza in base al ses-
106 so perfino fra due piante della stessa specie! Anche il terebinto produce il suo frutto al tempo delle messi, e cosí pure l'acero e il frassino; il noce, il melo e il pero – tranne le qualità invernali e precoci – in autunno; gli alberi produttori di ghiande a stagione ancor piú inoltrata, quando tramontano le Pleiadi[1]; il farnetto solo d'autunno, mentre alcune qualità di melo e di pero, e la quercia da sughero, recano il frutto al cominciare dell'inverno.

L'abete mette dei fiori color zafferano verso il solstizio e produce i semi dopo il tramonto delle Pleiadi; il pino e la picea hanno una germinazione piú precoce di circa 15 giorni, però anch'essi recano i semi dopo le Pleiadi.

107 (44) Il cedro[1], il ginepro e il leccio sono ritenute piante che fruttificano annualmente, con il nuovo frutto che pende insieme a quello dell'anno precedente. Tuttavia l'albero che desta piú stupore è il pino: reca contemporaneamente un frutto in via di maturazione, uno che arriverà ad essere maturo l'anno seguente ed uno che lo sarà dopo due anni. Nessun altro albero è cosí inesauribilmente generoso: nello stesso mese in cui si raccoglie una pigna

fioriture cosí come è presentata in questo paragrafo non sembra corretta: il melograno, infatti, fiorisce ben oltre il mese di maggio.

[2] Con questa osservazione contrasta quanto verrà detto piú avanti a proposito delle stagioni e della fioritura dell'olivo, cfr. XVIII.264 e 288.

[3] Cfr. II.124.

105. [1] Non è chiaro quale pianta sia indicata da Plinio (e dalla sua fonte per queste notizie, Teofrasto III 4.3) con il termine di «corniolo femminile»: non può essere la *Cornus sanguinea* (sanguinella) che ha il legno duro quanto quello del corniolo.

106. [1] L'11 novembre, cfr. però II.125, nota 1.

107. [1] Con *citrea* Plinio si riferisce alla *Citrus medica*, arbusto originario dell'Himalaya orientale, introdotto in Italia nel III secolo d. C.; il frutto è un agrume con buccia molto spessa e polpa scarsa. Altrove (XIII.103) questa pianta è chiamata *citrus*, con lo stesso nome, quindi, che è usato per la *Callitris quadrivalvis*.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

rescit alia; sic dispensatur, ut nullo non mense maturescant. Quae se in arbore ipsa divisere, azaniae vocantur laeduntque ceteras, nisi detrahantur.

108 (45) Fructum arborum solae nullum ferunt – hoc est ne semen quidem – tamarix, scopis tantum nascens, populus, alnus, ulmus Atinia, alaternus, cui folia inter ilicem et olivam. Infelices autem existimantur damnataeque religione, quae neque seruntur umquam neque fructum ferunt. Cremutius auctor est numquam virere arborem, ex qua Phyllis se suspenderit. Quae cummim gignunt, post germinationem aperiunt; cummis non nisi fructu detracto spissatur.

109 (46) Novellae arbores carent fructu, quamdiu crescunt. Perdunt facillime ante maturitatem palma, ficus, amygdala, malus, pirus, item punica, quae etiam roribus nimiis et pruinis florem amittit. Qua de causa inflectunt ramos eius, ne subrecti umorem infestum excipiant atque contineant. Pirus et amygdala, etiam si non pluat, sed fiat austrinum caelum aut nubilum, amittunt florem et
110 primos fructus, si, cum defloruere, tales dies fuerint. Ocissime autem salix amittit semen, antequam omnino maturitatem sentiat, ob id dicta Homero frugiperdia. Secuta aetas scelere suo interpretata est hanc sententiam, quando semen salicis mulieri sterilitatis medi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

un'altra viene maturando; c'è una sorta di distribuzione regolata in modo che tutti i mesi vi siano pigne in via di maturazione. Quelle che si sono aperte mentre erano ancora attaccate all'albero si chiamano *azaniae*[2] e rischiano, a meno che non vengano tolte via, di guastare le altre.

108 (45) I soli alberi che non dànno alcun frutto, e quindi neanche semi[1], sono la tamerice, che è utile solo a fare scope, il pioppo, l'ontano, l'olmo atinio[2], l'alaterno (le cui foglie sono una via di mezzo fra quelle del leccio e quelle dell'olivo)[3]. Sono del resto ritenute funeste e condannate dalla religione quelle piante che non si seminano mai e che non recano frutti. Secondo Cremuzio[4], l'albero a cui si impiccò Fillide non è mai verde[5]. Le piante che producono gomma vengono aperte dopo che abbiano germogliato; la gomma non si addensa se non dopo che sia stato tolto il frutto.

109 (46) Gli alberi giovani sono privi di frutti per tutto il tempo del loro sviluppo. Perdono con grande facilità il frutto prima che sia maturo la palma, il fico, il mandorlo, il melo, il pero, come pure il melograno, che però può anche perdere i fiori per eccesso di rugiada o di brina. Per questo motivo i suoi rami vengono piegati allo scopo di impedire che stando rivolti verso l'alto raccolgano e trattengano l'umidità nociva. Il pero e il mandorlo, anche se non piove, ma se soffia vento da ostro oppure se il cielo è nuvoloso perdono i fiori e i primi frutti, se tali giornate capitano alla fine della fioritura[1].

110 Il salice perde i semi molto presto, prima di aver completato il processo di maturazione, e per questo Omero lo chiama «albero che perde il suo frutto»[1]. Le età successive hanno interpretato questa definizione in senso negativo, dal momento che i semi di

[2] Il termine dev'essere connesso con il greco *áza*, «aridità, secchezza».

108. [1] Naturalmente quanto segue non ha riscontro nella realtà: tutte le piante che Plinio elenca producono i loro frutti.

[2] Cfr. par. 72.

[3] L'alaterno (*Rhamnus alaternus*) è un arbusto sempreverde delle regioni mediterranee; le sue foglie sono ovali o ellittiche, glabre, lucide e seghettate.

[4] Cremuzio Cordo, storiografo vissuto sotto Augusto e Tiberio, fu accusato di tradimento e si dette la morte nel 25 d. C. La sua opera, che esaltava le figure di Cicerone e dei Cesaricidi, fu bruciata, ma alcune copie, salvate dalla figlia, tornarono ad essere diffuse durante il regno di Caligola. Cfr. X.74, nota 2.

[5] Fillide, figlia del re di Tracia, si innamorò di Demofoonte reduce dalla guerra di Troia, che promise di tornare da lei dopo essere rientrato in patria, ad Atene; ma la giovane, dopo una lunga attesa, si impiccò, e fu trasformata in mandorlo (cfr. Ovidio, *Heroides* 2; Igino, *Fabulae* 59).

109. [1] Cfr. XVII.11.

110. [1] Il passo è ripreso da Teofrasto III 1.3; è nell'*Odissea* (X 510) che Omero chiama *olesíkarpos* (da *óllymi*, «perdo» e *karpós*, «frutto») il salice, il cui frutto contiene semi circondati da lanugine, facilmente trasportati dal vento, cfr. XXIV.56.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

camentum esse constat. Sed in hoc quoque providens natura facile nascenti et depacto surculo incuriosius semen dedit. Una tamen proditur ad maturitatem perferre solita in Creta insula ipso descensu Iovis speluncae durum ligneumque, magnitudine ciceris.

111 (47) Fiunt vero quaedam loci vitio infructuosa, sicut in Paro silva Cende quae nihil fert. Persicae arbores in Rhodo florent tantum. Fit haec differentia et sexu, ut in iis quae mares non ferunt; aliqui hoc permutant et mares esse quae ferant tradunt. Facit et densitas sterilitatem.

112 (48) Gignentium autem quaedam et lateribus ramorum et cacuminibus ferunt, ut pirus, punica, ficus, myrtus. Cetero eadem natura quae frugibus. Namque et in eis spica in cacumine nascitur, legumina in lateribus. Palma sola, ut dictum est, in spathis habet fructum, racemis propendentem.

113 (49) Reliquis sub folio pomum, ut protegatur, excepta fico, cui folium maximum umbrosissimumque, et ideo supra id pomum. Eidem uni serius folium nascitur quam pomum. Insigne proditur in quodam genere Ciliciae, Cypri, Helladis, ficos sub folio, grossos vero post folium nasci. Ficus et praecoces habet, quas Athenis prodromos vocant, in Laconico genere maxime.

114 Sunt et biferae in isdem; (50) in Ceo insula caprifici triferae

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

salice risultano essere un farmaco che provoca sterilità nella donna[2]. Ma la natura, provvida anche in questo, si è in un certo senso disinteressata del seme di questa pianta, che si riproduce facilmente anche da un pollone trapiantato. Un solo salice, a quanto si dice, è solito portare a maturità dei semi duri e legnosi, grandi come un cece[3]: si trova sull'isola di Creta, proprio là dove si discende nella grotta di Giove.

111 (47) Alcuni alberi, peraltro, diventano sterili per motivi ambientali, come, a Paro, il bosco di Cende, che non produce alcun frutto[1]. A Rodi, l'«albero di Persia»[2] arriva soltanto alla fase della fioritura. Questa diversità dipende anche dal sesso: ci sono specie che hanno esemplari maschili, i quali non portano frutti. Certi invertono questa ripartizione e dicono che sono le piante maschili a recare i frutti. Anche l'eccessivo affollamento degli alberi ne provoca la sterilità.

112 (48) Fra gli alberi che fruttificano, alcuni portano il frutto anche sul lato e sulla sommità dei rami, ad esempio il pero, il melograno, il fico e il mirto. Del resto la medesima caratteristica si ritrova anche nelle piante coltivate per uso alimentare: infatti la spiga nasce sulla sommità dello stelo, i legumi sui lati. Solo la palma, come si è detto[1], ha il frutto che pende in grappoli dalle spate.

113 (49) Le altre piante portano il frutto sotto le foglie, perché resti protetto; fa eccezione il fico, il quale ha foglie grandi, che fanno molta ombra: perciò il frutto cresce al di sopra di esse; il fico è altresí l'unico albero in cui le foglie spuntano dopo il frutto. Un fatto notevole viene riferito a proposito di una qualità di fico che cresce in Cilicia, a Cipro e nell'Ellade: i fichi nascono al di sotto delle foglie, mentre i grossi nascono dopo di esse[1]. Il fico, in particolar modo la qualità di Laconia, dà anche dei frutti precoci che ad
114 Atene chiamano «prodromi»[2]. Esistono anche dei fichi che frut-

[2] Cfr. Pseudo-Democrito, *Geoponica* XI 13.2; Isidoro, *Etymologiae* XVII 7.47. Invece, nel trattare le qualità medicamentose del salice (XXIV.56 sgg.), Plinio non farà piú menzione di tale effetto.

[3] La pianta in questione non è identificabile con sicurezza; non sembra comunque essere una varietà di salice.

111. [1] Il toponimo Cende è altrimenti sconosciuto: Mayhoff sospetta che questa parola risulti dalla corruttela di un nome di albero. Paro è un'isola delle Cicladi celebre per le cave di marmo.

[2] Si tratta probabilmente della *Cordia myxa*, ma l'interpretazione di *Persica arbor* è problematica; cfr. XIII.60; XV.45 e note relative.

112. [1] Cfr. XIII.30.

113. [1] Con il termine di *grossi* si indicavano i fichifiori, cioè i frutti che maturano da giugno a luglio, sviluppandosi da gemme dell'anno precedente, cfr. XV.73, nota 2.

[2] Vale a dire precursori, precoci. Per le varie qualità di fico e i loro diversi momenti di maturazione cfr. XV.68 sgg.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sunt; primo fetu sequens evocatur, sequenti tertius. Hoc fici caprificantur. Et caprifici autem ab adversis foliis nascuntur. Biferae et in malis ac piris quaedam, sicut et praecoces. Malus silvestris bi-
115 fera. Sequens eius fructus post arcturum, in apricis maxime. Vites quidem et triferae sunt, quas ob id insanas vocant, quoniam in his alia maturescunt, alia turgescunt, alia florent. M. Varro auctor est vitem fuisse Zmyrnae apud Matroon triferam et malum in agro Consentino. Hoc autem evenit perpetuo in Venefensi Africae agro, de quo plura alias. Ea est soli fertilitas. Trifera est et cupressus. Namque bacae eius colliguntur mense Ianuario et Maio et Septembri, ternasque earum gerit magnitudines.

116 Est vero et in ipsis arboribus etiam onustis peculiaris differentia. Summa sui parte fertiliores arbutus, quercus, inferiore iuglandes, fici mariscae. Omnes quo magis senescunt, hoc maturius ferunt, et in apricis locis nec pingui terra. Silvestria omnia tardiora. Quaedam ex his omnino nec maturescunt. Item quae subarantur aut quae ablaqueantur celeriora neglectis. Haec et fertiliora.

117 (51) Est etiamnum aetatis differentia. Amygdala enim et pirus

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tificano due volte l'anno. (50) Sull'isola di Ceo i caprifichi recano frutti per tre volte di seguito: la prima produzione sollecita la successiva, cui tien dietro la terza: con quest'ultima ha luogo la caprificazione[1]. I fichi selvatici nascono dalla parte anteriore delle foglie[2].

Anche alcune varietà di meli e di peri fruttificano due volte, cosí come accade per le qualità precoci. Il melo selvatico ha due fruttificazioni: la seconda avviene dopo che è sorto Arturo, so-
115 prattutto nelle zone ben soleggiate. Le viti, poi, possono fruttificare anche tre volte, e le chiamano «matte» perché in parte recano grappoli in via di maturazione, in parte grappoli che cominciano a formarsi e in parte sono ancora in fiore. Secondo Marco Varrone a Smirne, presso il *Matroon*[1], c'era una vite che fruttificava tre volte in un anno, e la stessa caratteristica aveva un melo che cresceva nella campagna intorno a Cosenza[2]. Questo fenomeno, peraltro, si verifica perennemente in Africa, nella zona di Venefa (ne daremo piú particolari in altro luogo)[3], e dipende dalla fertilità del terreno. Anche il cipresso fruttifica tre volte: difatti le sue coccole si raccolgono nei mesi di gennaio, maggio e settembre, e sono ogni volta di grandezza diversa.

116 C'è poi una diversità specifica anche nel modo in cui il carico dei frutti è distribuito sugli alberi: il corbezzolo e la quercia sono piú ricchi di frutti sulla sommità, mentre il noce e il fico marisca[1] ne hanno in maggior numero nella parte piú in basso. Quanto piú un albero va invecchiando, tanto piú sollecita è la sua fruttificazione, soprattutto in zone ben esposte al sole e in terreni non grassi. Gli alberi selvatici sono tutti piú lenti; alcuni di essi hanno frutti che non giungono neppure a completa maturazione. Viceversa, gli alberi sotto ai quali la terra viene arata o scalzata sono piú rapidi di quelli che non ricevono alcuna cura, e sono anche piú produttivi.

117 (51) C'è un'ulteriore differenza fra gli alberi a seconda della lo-

114. [1] Sulla caprificazione cfr. XV.79.
[2] Il senso dell'espressione non è chiaro; inoltre Plinio, come si è visto sopra, mostra di equivocare fra la pagina superiore e quella inferiore delle foglie.

115. [1] È il tempio di Cibele, la Grande Madre.
[2] *Res rusticae* I 7.6.
[3] Piú avanti, XVIII.189, si parlerà della regione intorno alla città africana di Tacape, descrivendone la straordinaria fertilità. L'accenno in questo paragrafo deve quindi riferirsi a quella località; ma il toponimo tramandato dai manoscritti (*in Venesi agro*) non trova sostegno in alcuna altra testimonianza. Per questo motivo J. André (cfr. «Revue de philologie», 35, 1961, pp. 52 sgg.) ha proposto la correzione *in Venefensi agro*, adottando un toponimo che trova riscontro in testi, sia pure tardi, dove sono elencate località della zona in questione.

116. [1] Questa varietà di fico è descritta in XV.70, 72.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

in senecta fertilissimae, ut et glandiferae et quoddam genus ficorum, ceterae in iuventa tardiusque maturantes, quod maxime notatur in vitibus. Vetustioribus enim vinum melius, novellis copiosius. Celerrime vero senescit et in senecta deteriorem fructum gignit malus. Namque et minora poma proveniunt et vermiculis ob-
118 noxia; quin et in ipsa arbore nascuntur. Ficus sola ex omnium arborum fetu maturitatis causa medicatur, iam quidem et portentis, quoniam maiora sunt pretia praeposteris. Omnia autem celerius senescunt praefecunda. Quin et protinus moriuntur aliqua caelo fe-
119 cunditatem omnem eblandito, quod maxime vitibus evenit. Contra morus tardissime senescit, fructu minime laborans, tarde et ea, quorum crispa materies, ut palma, acer, opulus. Et subarata ocius senescunt, silvestria autem tardissime. Atque in totum omnis cura fertilitatem adicit, fertilitas senectam. Ideo et praeflorent talia et praegerminant, in totum praecocia fiunt, quoniam omnis infirmitas caelo magis oboedit.

120 (52) Multae plura gignunt, ut diximus in glandiferis, inter quas laurus uvas suas maximeque sterilis, quae non gignit aliud; ob id a quibusdam mas existimatur. Ferunt et abellanae iulos compactili callo, ad nihil utiles, plurima vero ilices, nam et semen suum et granum, quod crataegum vocant, et a septentrione viscum, a meridie

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ro età, tanto è vero che il mandorlo e il pero da vecchi producono moltissimi frutti, come anche gli alberi che recano ghiande, e una certa specie di fichi. Tutte le altre piante, invece, sono piú produttive quando sono giovani e fanno maturare piú lentamente i loro frutti; caratteristica, questa, che si rileva soprattutto nella vite. Difatti dalle viti vecchie si ha vino migliore, da quelle giovani piú abbondante. Il melo altresí invecchia molto rapidamente e quando è vecchio produce frutti meno buoni, perché sono piú piccoli e facilmente attaccabili dai vermi, i quali anzi si insediano addirittura nella pianta.

118 Il fico è il solo tra i frutti di qualunque albero a subire un trattamento che interviene sul processo di maturazione [1]; ormai anche con risultati impressionanti, perché la frutta fuori stagione ha un prezzo piú alto. Ad ogni modo tutti gli alberi che producono frutti in grande quantità invecchiano piú rapidamente; anzi, alcuni muoiono prestissimo per effetto del clima troppo mite che esaurisce tutta la loro capacità riproduttiva: questo succede soprattutto alle viti.

119 Il gelso, invece, impiega moltissimo tempo ad invecchiare, risente assai poco del travaglio della fruttificazione; anche quegli alberi che hanno un legno ricco di venature, come la palma, l'acero, il loppio [1], tardano ad invecchiare. Se la terra sottostante viene lavorata, gli alberi invecchiano prima; al contrario, quelli che crescono allo stato selvatico hanno un invecchiamento lentissimo: in generale ogni procedimento di coltivazione incentiva la produzione di frutti, la quale accelera l'invecchiamento della pianta. Perciò gli alberi coltivati fioriscono e mettono le gemme prima, sono precoci in ogni aspetto del loro sviluppo, perché tutto ciò che è debole va maggiormente soggetto all'arbitrio del clima.

120 (52) Molte piante dànno piú di un prodotto, come abbiamo detto a proposito degli alberi che recano ghiande [1]: in questo ambito va considerato l'alloro, con i suoi grappoli, e soprattutto l'alloro sterile, che non porta nient'altro: per questo è da certuni considerato maschile [2]. Anche il nocciòlo produce degli amenti di sostanza dura e compatta che non servono a niente. Il leccio fornisce moltissimi prodotti: i suoi semi, un chicco che chiamano «cra-

118. [1] Cfr., per queste tecniche di coltivazione, XV.79.

119. [1] Accolgo anche qui la correzione di *populus* in *opulus*; il pioppo non ha un legno ricco di venature, come invece ha il loppio, che è una varietà di acero.

120. [1] Cfr. parr. 26 sg.
[2] L'alloro è effettivamente una pianta dioica; sull'alloro sterile cfr. XV.130.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

hyphear – de quis plura mox paulo – interdumque pariter res quaternas habent.

121 (53) Arbores quaedam simplices, quibus a radice caudex unus et rami frequentes, ut olivae, fico, viti. Quaedam fruticosi generis, ut paliurus, myrtus, item nux abellana, quin immo melior et copiosior fructu in plures dispersa ramos. Hi quibusdam omnino nulli,
122 ut in sativo genere buxi, loto transmarinae. Quaedam bifurcae atque etiam in quinas partes diffusae, quaedam dividuae nec ramosae, ut sabuci, quaedam individuae, ramosae, ut piceae. Quibusdam ramorum ordo, sicut piceae, abieti, aliis inconditus, ut robori, malo, piro. Et abieti quidem subrecta divisura ramique in caelum
123 tendentes, non in latera proni. Mirum, cacuminibus eorum decisis moritur, totis vero detruncatis durat. Et si infra quam rami fuere praecidatur, quod superest vivit, si vero cacumen tantum auferatur, tota moritur. Alia ab radice bracchiata, ut ulmus, alia in cacumine ramosa, ut pinus, faba Graeca, quam Romae a suavitate fructus, silvestris quidem, sed cerasorum paene natura, loton appel-
124 lant. Praecipue domibus expetitur ramorum petulantia brevi caudice latissima expatiantium umbra et in vicinas domos saepe transilientium. Nulla opacitas brevior, nec auferunt rami solem hieme

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tego», e nella parte esposta a settentrione il vischio, in quella esposta a sud l'ifeare (sul quale torneremo piú diffusamente fra poco); talvolta reca contemporaneamente questi quattro prodotti[3].

121 (53) Certi alberi hanno struttura semplice, e sono quelli che dalla radice fuoriescono con un unico tronco e rami numerosi, ad esempio l'olivo, il fico, la vite; alcuni hanno carattere arbustivo, come il paliuro, il mirto, e cosí pure il nocciòlo, che dà anzi frutti migliori e piú abbondanti se si sviluppa con molti rami. Certe piante mancano completamente del fusto, come il bosso coltivato e il loto d'oltremare[1].

122 Alcune piante sono biforcate o presentano anche il fusto diviso in cinque rami; certe hanno il fusto diviso senza sviluppo di rami, ad esempio il sambuco; certe invece non sono divise e hanno una ramificazione ben sviluppata come la picea. In alcuni alberi i rami sono disposti secondo un ordine preciso, come nella picea e nell'abete; in altri invece i rami crescono senza una disposizione regolare, come nel rovere, nel melo, nel pero. Inoltre l'abete si biforca all'insú, con i rami rivolti verso l'alto e non pendenti lateralmente.

123 Fenomeno sorprendente, se si taglia l'estremità dei rami l'abete muore, se invece essi vengono staccati tutti interi, a partire dal tronco, l'albero resiste. E se la pianta viene tagliata al di sotto del punto in cui sono attaccati i rami, la parte che resta vive, se invece si asporta solo la sommità, muore tutta la pianta. Altri alberi, come l'olmo, hanno i rami che si allargano a partire dalla radice, mentre altri sono ramificati alla sommità, come il pino e la fava greca, che a Roma, per il sapore dolce del frutto – selvatico a dir
124 la verità, ma di gusto simile alla ciliegia – chiamano loto[1]: è ricercata soprattutto come pianta ornamentale da far crescere vicino alle abitazioni, per l'esuberanza dei suoi rami che a partire da un corto tronco diffondono un ampio tratto d'ombra, e spesso invadono anche lo spazio dei giardini contigui. È un'ombra che dura

[3] Il passo di Teofrasto III 16.1 a cui Plinio attinge tratta della *prînos* (*Quercus coccifera*), che dà appunto quattro prodotti: la ghianda, il chicco di scarlatto, l'*ixía* e l'*hýphear*. Plinio invece chiama lo scarlatto *crataegum*, termine che in greco indica un albero, il lazzeruolo (e di cui Teofrasto aveva parlato subito prima). Sull'ifeare e sul vischio cfr. piú avanti, par. 245: questi due nomi indicano probabilmente il *Viscum album*, il comune vischio, parassita di molte piante, e il *Loranthus europaeus*, volgarmente vischio quercino, parassita dei rami di quercia, e anche di castagno e olivo, diffuso nell'Europa e nell'Asia occidentale.

121. [1] È una specie di giuggiolo (*Zizyphus lotus*) arbusto delle aree meridionali del Mediterraneo (in Italia lo si trova solo in Sicilia); cfr. XIV.101.

123. [1] La pianta di cui parla Plinio è la *Celtis australis*, comunemente detta bagolaro, e anche, appunto, loto: è un albero diffuso nella regione mediterranea dalla corteccia grigia e poco rugosa; il suo frutto è una bacca scura di sapore dolce.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

decidentibus foliis. Nullis cortex iucundior aut oculos excipiens blandius, nullis rami longiores validioresque aut plures, ut dixisse totidem arbores liceat. Cortice pelles tingunt, radice lanas. Malis proprium genus. Ferarum enim rostra reddunt adhaerentibus uni maximo minoribus.

125 (54) Ramorum aliqui caeci, qui non germinant, quod natura fit, si non evaluere, aut poena, cum deputatos cicatrix hebetavit. Quae dividuis in ramo natura est, haec viti in oculo, harundini in geniculo. Omnium terrae proxima crassiora. In longitudinem excrescunt abies, larix, palma, cupressus, ulmus et si qua unistirpia. Ramosarum cerasus etiam in XL cubitorum trabes aequali per totam duum cubitorum crassitudine reperitur. Quaedam statim in ramos sparguntur, ut mali.

126 (55) Cortex aliis tenuis, ut lauro, tiliae, aliis crassus, ut robori, aliis levis, ut malo, fico, idem scaber robori, palmae, omnibus in senecta rugosior. Quibusdam rumpitur sponte, ut viti, quibusdam etiam cadit, ut malo, unedoni, carnosus, ut suberi, populo, membranaceus, ut viti, harundini, libris similis ceraso, multiplex tunicis, ut vitibus, tiliae, abieti, quibusdam simplex, ut fico, harundini.

127 (56) Magna et radicum differentia: copiosae fico, robori, platano, breves et angustae malo, singulares abieti, larici; singulis enim innituntur, quamquam minutis in latera dispersis. Crassiores lauro et inaequales, item oleae, cui et ramosae. At robori carnosae. Robo-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

pochissimo tempo, meno di quella di qualsiasi altra pianta, e siccome le foglie cadono, d'inverno i rami spogli non sottraggono la luce del sole. Nessun albero ha una scorza piú bella e piú piacevole da guardare, rami piú lunghi e piú robusti o piú numerosi, al punto che li si direbbe altrettanti alberi. Con la corteccia si tinge la pelle, con la radice la lana. I meli presentano sui loro rami dei nodi peculiari: ad uno piú grosso di tutti sono attaccati i piú piccoli, e l'insieme crea la forma di un grugno d'animale.

125 (54) Alcuni rami sono «ciechi», cioè non germogliano: questo può dipendere o da un fatto naturale (non sono diventati abbastanza vigorosi), o da una lesione, se la cicatrice susseguente ad una potatura li ha indeboliti. A quello che è il ramo, nelle piante il cui fusto si suddivide, corrisponde nella vite l'occhio, nella canna il nodo. In tutte le piante la parte piú vicina al suolo è piú grossa. Si sviluppano soprattutto in altezza l'abete, il larice, la palma, il cipresso, l'olmo e le piante a fusto non ramificato. Fra gli alberi che hanno un ricco sviluppo di rami si trovano ciliegi da cui si ricavano travi lunghe fino a 40 cubiti e con uno spessore costante di due cubiti per tutta la loro lunghezza [1]. Alcune piante, come il melo, si allargano subito in piú rami.

126 (55) La corteccia è sottile in alcuni alberi come l'alloro e il tiglio, spessa in altri, come il rovere, liscia in altri ancora, come il melo, il fico; oppure è scabra, ad esempio nel rovere e nella palma: in tutti gli alberi vecchi si presenta piú rugosa. In certe piante si fende da sola, ad esempio nella vite; in alcune addirittura cade staccandosi dal tronco, come accade nel melo e nel corbezzolo; può essere carnosa, come nella quercia da sughero e nel pioppo; fibrosa, come nella vite e nella canna; simile a fogli di carta nel ciliegio [1]; può essere composta da piú strati, come nella vite, nel tiglio, nell'abete, oppure talvolta consistere di un unico rivestimento, come nel fico e nella canna.

127 (56) C'è grande varietà anche nelle radici: sono numerose quelle del fico, del rovere, del platano; corte e sottili quelle del melo; a ramificazione unica quelle dell'abete e del larice: queste due piante in effetti si sostengono su una singola radice, sebbene essa lateralmente presenti delle piccole barbe. L'alloro ha radici piuttosto grosse e disuguali, come pure l'olivo, che le ha anche ben ra-

125. [1] Queste misure equivalgono a 18 m circa per la lunghezza, e a 89 cm per lo spessore.

126. [1] Non è chiaro il significato dell'espressione *libris similis*, che non ha corrispettivo nel passo di Teofrasto I 5.2 qui seguito da Plinio; forse c'è un riferimento al fatto che la corteccia del ciliegio poteva fornire fogli per scrivere, come attesta Calpurnio Siculo 3.43. Sul ciliegio si vedano anche le osservazioni del libro precedente, parr. 102 sgg.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ra suas in profundum agunt; si Vergilio quidem credimus, aesculus
128 quantum corpore eminet, tantum radice descendit. Oleae malisque
et cupressis per summa caespitum, aliis recto meatu, ut lauro,
oleae, aliis flexuoso, ut fico. Minutis haec capillamentis hirsuta et
abies multaeque silvestrium, e quibus montani praetenuia fila de-
129 cerpentes spectabiles lagoenas et alia vasa nectunt. Quidam non al-
tius descendere radices, quam solis calor tepefaciat, idque natura
loci tenuioris crassive dixere, quod falsum arbitror. Apud auctores
certe invenitur, abietis planta cum transferretur, octo cubitorum in
altitudinem nec totam refossam, sed abruptam. Maxima spatio at-
que plenitudine citri est, ab ea platani, roboris et glandiferarum.
130 Quarundam radix vivacior superficie, ut laurus. Itaque cum trunco
inaruit, recisa etiam laetius fruticat. Quidam brevitate radicum ce-
lerius senescere arbores putant, quod coarguunt fici, quarum radi-
ces longissimae et senectus ocissima. Falsum arbitror et quod aliqui
prodidere, radices arborum vetustate minui. Visa enim est annosa
quercus eversa tempestatis vi, iugerum soli amplexa.

131 (57) Prostratas restitui plerumque et quadam terrae cicatrice
vivescere volgare est. Familiarissimum hoc platanis, quae pluri-
mum ventorum concipiunt propter densitatem ramorum, quibus
amputatis levato onere in suo scrobe reponuntur; factumque iam

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mificate. Sono invece carnose le radici del rovere, e si spingono a grande profondità. Se dobbiamo prestar fede a Virgilio, il farnetto ha radici estese sottoterra per un'ampiezza pari a quella occupata dalla pianta all'esterno [1].

128 L'olivo, il melo e il cipresso hanno radici che corrono appena sotto la superficie del terreno; in altre piante, come l'alloro e l'olivo, le radici affondano nel terreno con un andamento rettilineo, in altre ancora si diffondono tortuosamente: è il caso del fico, che presenta una radice coperta di esili filamenti, come pure l'abete e molti degli alberi selvatici; la gente di montagna raccoglie queste fibre sottilissime e le intreccia ricavandone brocche di notevole fattura, ed altri recipienti.

129 Certi autori hanno sostenuto – io ritengo a torto – che le radici non affondano nel suolo oltre il punto fino a cui penetra il calore del sole, e che questo dipende dalla maggiore o minore densità del terreno [1]. Nelle fonti [2] si trova sicuramente registrato il fatto che quando si trapiantò un abete la radice arrivava ad una profondità di otto cubiti, e non fu estratta completamente ma venne recisa. Le radici della «tuia» sono le piú estese e le piú fitte; dopo vengono quelle del platano, del rovere e degli alberi che producono ghiande.

130 La radice di alcune piante, ad esempio dell'alloro, è piú vitale della parte che cresce fuori dal suolo; cosí quando il tronco si secca, si taglia la pianta, che ricresce con getti anche piú rigogliosi. Certuni ritengono che gli alberi con le radici corte invecchino piú rapidamente, ma questo assunto è smentito dal fico, che ha radici molto lunghe e invecchiamento molto precoce. Ritengo falso anche quanto alcuni riportano a proposito delle radici degli alberi, le quali si ridurrebbero con il passare degli anni [1]: si è vista una quercia molto vecchia, sradicata dalla violenza di un temporale, le cui radici occupavano uno iugero di terreno.

131 (57) È normale ripiantare degli alberi divelti e vederli riprendere, come se nella terra si cicatrizzasse una ferita; è un caso molto frequente per i platani, che ricevono in pieno l'impeto del vento, a causa dei loro rami molto fitti: la pianta viene potata e alleggerita cosí di un certo peso, per essere poi ricollocata nella sua fossa; un

127. [1] *Georgica* II 291 sg.

129. [1] È questa l'opinione sostenuta da Teofrasto I 7.1.
[2] Teofrasto II 5.2: Plinio ha reso con *abies* il greco *peúke* (che, come sarà ormai noto, indica sia la *Pinus pinea* che la *Pinus laricio*).

130. [1] Cfr. Teofrasto I 7.2.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

132 est hoc et in iuglandibus oleisque ac multis aliis. Est in exemplis et sine tempestate ullave causa alia quam prodigi cecidisse multas ac sua sponte resurrexisse. Factum hoc populi Romani Quiritibus ostentum Cimbricis bellis Nuceriae in luco Iunonis ulmo, postquam etiam cacumen amputatum erat, quoniam in aram ipsam procumbebat, restituta sponte ita ut protinus floreret, a quo deinde tempore maiestas p. R. resurrexit, quae ante vastata cladibus fue-
133 rat. Memoratur hoc idem factum et in Philippis salice procidua atque detruncata et Stagiris in museo populo alba, omnia fausti ominis. Sed maxime mirum, Antandri platanus etiam circumdolatis lateribus restibilis sponte facta vitaeque reddita longitudine xv cubitorum, crassitudine quattuor ulnarum.

134 (58) Arbores quas naturae debemus tribus modis nascuntur, sponte aut semine aut ab radice. Cura numerosior extitit, de qua suo dicemus volumine. Nunc enim totus sermo de natura est multis modis mirisque memorabili. Namque non omnia in omnibus locis nasci docuimus nec tralata vivere. Hoc alias fastidio, alias contu-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

procedimento del tutto uguale è stato già seguito anche per alberi di noce, di olivo, e per molti altri.

132 Si ricordano anche casi di alberi che sono caduti senza che ciò fosse dovuto al maltempo o ad altra causa diversa da un prodigio, e che spontaneamente si sono raddrizzati. Questo evento si è verificato davanti agli occhi dei Quiriti tutti[1] durante la guerra contro i Cimbri, a Nocera, nel bosco sacro a Giunone, quando un olmo, dopo aver avuto recisa addirittura la sommità perché veniva a incombere sull'altare, tornò da solo a ergersi intero e a fiorire immediatamente: da quel momento in poi la grandezza del popolo romano, che in precedenza era stata travolta dalle disfatte militari, si risollevò[2].

133 Lo stesso fenomeno si ricorda anche a proposito di un salice che a Filippi[1] era caduto a terra con il tronco spezzato, e a proposito di un pioppo bianco nel Museo di Stagira[2]: in tutti e due i casi si trattava di segni favorevoli. Ma il fatto che piú lascia stupiti è quello accaduto ad Antandro[3], dove un platano, che addirittura era già stato squadrato tutt'intorno, si riprese da solo tornando a vivere: era alto 15 cubiti, ed aveva una circonferenza di quattro braccia.

134 (58) Gli alberi che la natura ci dona possono nascere in tre modi: spontaneamente, dai semi, oppure dalla radice. Le tecniche di coltivazione ne prevedono di piú, e ne parleremo in un libro a parte[1]; ora il discorso verte completamente sulla natura, che merita menzione per i molti casi sorprendenti. Abbiamo infatti mostrato come non tutte le piante nascano in tutti gli ambienti, e come non tutte, trapiantate, sopravvivano[2]. Ciò avviene talvolta per intolleranza dell'albero che viene trapiantato, talvolta invece per una

132. [1] L'espressione usata da Plinio, *populi Romani Quiritibus* è riconducibile a quella, formulare e solenne, che Varrone riporta in *De lingua Latina* VI 86 (*quod bonum fortunatum felixque salutareque siet populo Romano Quiritibus*), e che rappresentava i cittadini romani nella loro totalità.

[2] Nel tentativo di arginare l'invasione minacciata dalla popolazione germanica dei Cimbri, i Romani andarono incontro a pesanti sconfitte, dapprima nel 113 a. C., quando Papirio Carbone cercò di arrestare la loro penetrazione nel Norico, e successivamente, nel 106, nella battaglia di Arausione: i Cimbri scesero quindi in Italia attraverso la valle dell'Adige, incalzando l'esercito di Lutazio Catulo; ma questi, insieme con Gaio Mario riuscí ad arrestarli, sterminandoli ai Campi Raudii, nel 101. Il prodigio di cui parla Plinio ebbe luogo, secondo Giulio Ossequente 103, nel 105 a. C. Nocera è la città campana già menzionata a III.62.

133. [1] Città della Macedonia (cfr. IV.42), teatro della battaglia in cui, nel 42 a. C., Ottaviano e Antonio sconfissero i cesaricidi Bruto e Cassio.

[2] Città natale di Aristotele, in Macedonia (cfr. IV.38). Il Museo era un tempio o un recinto dedicato alle Muse, venerate come divinità del canto e della parola.

[3] Città sulla costa dell'Eolide nei pressi del monte Ida, cfr. V.123.

134. [1] Nel libro successivo, a partire dal paragrafo 58.

[2] Cfr. XII.16.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

macia, saepius inbecillitate eorum quae transferantur evenit, alias caelo invidente, alias solo repugnante.

135 (59) Fastidit balsamum alibi nasci, nata Assyria malus alibi ferre, nec non et palma ubique nasci aut nata parere vel, cum promisit etiam ostenditque, educare, tamquam invita pepererit. Non habet vires frutex cinnami in Syriae vicina perveniendi. Non ferunt amomi nardique deliciae, ne in Arabia quidem, ex India et nave pe-
136 regrinari; temptavit enim Seleucus rex. Illud maxime mirum, ipsas plerumque arbores exorari, ut vivant atque tramigrent, aliquando et a solo impetrari, ut alienas alat advenasque nutriat, caelum nullo modo flecti. Vivit in Italia piperis arbor, casiae vero etiam in septentrionali plaga, vixit in Lydia turis, sed unde sorbentes sucum
137 omnem ex iis soles coquentesve lacrimam? Illud proxime mirum, mutari naturam in iisdem loci atque pro indiviso valere. Cedrum aestuosis partibus dederat, et in Lyciis Phrygiisque montibus nasci-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sua ostinata resistenza, piú spesso per mancanza di vigore; altre volte a causa del clima avverso, altre ancora per via del terreno inadatto.

135 (59) Il balsamo[1] non tollera di nascere in una terra che non sia quella d'origine, il cedro[2], qualora vi nasca, non produce frutti; la palma si rifiuta di nascere in una zona qualsiasi o, se vi cresce, di fare i frutti; oppure, se li fa spuntare e addirittura vedere al loro inizio, non li sviluppa, come se fosse stata forzata a produrli[3]. L'arbusto del cinnamo[4] non ha forza sufficiente per giungere a diffondersi nelle regioni contigue alla Siria; l'amomo e il nardo[5], che ci dànno prodotti squisiti, non sopportano di vivere in un ambiente straniero, neanche in Arabia, sia pure trasportati dall'India per nave; il re Seleuco[6], infatti, fece vanamente questo tentativo.

136 Quello che desta maggiore meraviglia è che per lo piú gli alberi stessi si lasciano indurre a vivere e a emigrare, talvolta anche il terreno è disposto ad allevare e nutrire piante estranee e forestiere, ma il clima è assolutamente inesorabile. L'albero del pepe[1] in Italia riesce a vivere, quello della cannella poi resiste anche nelle zone settentrionali[2]; l'albero dell'incenso è riuscito a vivere in Lidia[3], ma dove possono, queste piante, trovare quel sole che assor-
137 be tutto il loro succo e fa maturare le loro gocce? Ecco poi un altro fatto poco meno sorprendente del primo: le condizioni ambientali, per una stessa specie, possono cambiare, senza che vada perduta una minima parte dell'influsso che hanno esercitato[1]. La natura aveva assegnato la *cedrus* alle regioni torride, e questa pian-

135. [1] Per il balsamo cfr. XII.111 sgg.
[2] Cfr. par. 107, nota 1. In precedenza (XII.16) Plinio aveva notato che questa pianta cresceva solo nella Media e in Persia: in effetti il cedro è originario dell'Himalaya.
[3] La palma in questione è naturalmente la palma da dattero (*Phoenix dactylifera*), di cui Plinio ha parlato in XIII.26 sgg.
[4] Probabilmente una specie di cannella, cfr. XII.85.
[5] Per queste piante cfr. XII.42-45 (il nardo), 48-49 (l'amomo).
[6] Uno dei luogotenenti di Alessandro, che divenne sovrano della Siria.

136. [1] Di un albero del pepe che cresce in Italia Plinio ha fatto cenno a XII.29, ma la descrizione che ne viene data non permette di identificarlo con il *Piper nigrum*, che in effetti è una pianta prettamente asiatica.
[2] Questa pianta di cannella diffusa perfino nell'Europa settentrionale (cfr. XII.98) è probabilmente il mezereo (o camelea, o timelea, o fior di stecco, *Daphne mezereum*) che ha bacche rosse dal sapore bruciante; lo stesso sapore ha la corteccia, donde il nome regionale di «pepe montano». Per tale qualità di *casia* si veda anche Columella III 8.4.
[3] Dell'albero dell'incenso si è parlato in XII.51 sgg., dove veniva sottolineato che è esclusivo di certe zone dell'Arabia.

137. [1] Correggendo *locis* dei manoscritti (che invece Mayhoff espungeva) in *loci*, André recupera, in questo passo non del tutto perspicuo, un concetto abbastanza importante, quello per cui una pianta mantiene le caratteristiche determinate dalle condizioni climatiche generali del suo habitat originario, anche quando intervengono altri fattori particolari come umidità, esposizione ecc.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tur. Frigus inimicum lauro fecerat, sed in Olympo copiosior nulla est. Circa Bosporum Cimmerium in Panticapaeo urbe omni modo laboravit Mithridates rex et ceteri incolae sacrorum certe causa laurum myrtumque habere: non contigit, cum teporis arbores abun-
138 dent ibi, punicae ficique, iam mali et piri laudatissimae. Frigidas eodem tractu non genuit arbores, pinum, abietem, piceam. Et quid attinet in Pontum abire? Iuxta Romam ipsam castaneae cerasique aegre proveniunt, persica in Tusculano, nuces Graecae cum taedio inseruntur Tarracina silvis scatente earum.

139 (60) Cupressus advena et difficillime nascentium fuit, ut de qua verbosius saepiusque quam de omnibus aliis prodiderit Cato, satu morosa, fructu supervacua, bacis torva, folio amara, odore violenta ac ne umbra quidem gratiosa, materie rara, ut paene fruticosi ge-
140 neris, Diti sacra et ideo funebri signo ad domos posita. Femina fertilis, mas sterilis. Diu metae demum aspectu non repudiata distinguendis tantum pomorum ordinibus, nunc vero tonsilis facta in

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ta cresce sui monti della Licia e della Frigia[2]; aveva stabilito che l'alloro fosse avverso al freddo, eppure non c'è pianta piú diffusa sull'Olimpo. Il re Mitridate e gli altri abitanti della regione in tutti i modi si dettero da fare per ambientare l'alloro e il mirto intorno al Bosforo Cimmerio, nella città di Panticapeo[3], almeno quanto bastasse per poterli usare nei riti religiosi: non ci riuscirono, sebbene in quella zona abbondino le piante amanti del clima mite, melograni e fichi, e addirittura meli e peri di qualità molto apprez-
138 zata. In quella medesima zona la natura non ha fatto nascere gli alberi tipici dei climi freddi, il pino, l'abete, la picea. E perché andare proprio a cercar esempi nel Ponto? Nei dintorni di Roma castagni e ciliegi vegetano a stento, cosí come il pesco nella zona di Tuscolo[1], dove il mandorlo non si lascia innestare facilmente, mentre a Terracina cresce in abbondanza, a boschi interi.

139 (60) Il cipresso era un albero esotico, e di quelli piú difficili da far crescere, tanto che Catone ne ha parlato piú diffusamente e con piú insistenza che per tutti gli altri[1]. Di semina difficile, dà un frutto inutile; le bacche sono cattive[2], le foglie amare, l'odore troppo forte; non spande neppure un'ombra gradevole, fornisce poco legname, dato che è una pianta a carattere quasi arbustivo; è consacrato a Dite e perciò viene collocato presso le abitazioni in
140 segno di lutto[3]. La pianta femminile è fertile, quella maschile sterile[1]. Per lungo tempo non fu sdegnato solo grazie alla sua forma conica e impiegato all'unico scopo di tenere separati i filari degli alberi da frutto[2]; oggigiorno, invece, viene reso, a forza di potatu-

[2] Secondo André (*Pline l'Ancien, Histoire Naturelle – Livre XVI*, Paris 1962, p. 146), in questo caso Plinio usa *cedrus* per indicare sia delle specie di ginepro (*Juniperus excelsa* e *Juniperus oxycedrus*), sia la *Cedrus libanotica*, sulle orme, a quanto sembra, della sua fonte Teofrasto IV 5.2 e III 2.6.

[3] Sorgeva all'estremità nordorientale del Chersoneso Tracio, cfr. IV.78, 87; VI.20. Mitridate VI Eupatore, re del Ponto Eusino, tentò a piú riprese di estendere il suo dominio sull'Asia Minore, ma dovette prima venire a patti con Silla, nell'85 a. C., e successivamente si scontrò con Lucullo, che lo costrinse a cercare rifugio in Armenia, nel 69 a. C. Venne ucciso dal figlio Farnace, che rimase dominatore del solo territorio bosforano.

138. [1] L'odierna Frascati, cfr. XV.97.

139. [1] Catone 48, 151.

[2] *Bacis torva* è espressione alquanto oscura; André intende *torva* in senso attivo, causativo («la bacca provoca smorfie, fa torcere la bocca»).

[3] L'uso del cipresso nei rituali funebri è largamente attestato; si veda ad esempio, Virgilio, *Aeneis* VI 216; Orazio, *Carmina* II 14.23.

140. [1] Accetto l'integrazione che André ricava dalle osservazioni fatte nel libro successivo, XVII.73: *ergo e cupresso femina (mas enim, ut diximus, non gignit) pilulae* . . . In realtà il cipresso è una pianta monoica: presenta i due sessi sul medesimo individuo, ma in apparati distinti. Forse l'opposizione che Plinio stabilisce si basa soltanto sull'aspetto.

[2] Accolgo, con André, la lezione *pomorum*, tràdita da un manoscritto del XII secolo contro il resto della tradizione che legge *pinorum*: è vero che in Varrone, *Res rusticae* I 15.1 il cipresso è elencato in alternativa al pino (e all'olmo), ma come pianta da usare per marcare i confini tutt'intorno alla proprietà, non come elemento di separazione per filari di pini. L'uso

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

densitatem parietum coercitaque gracilitate perpetuo tenera trahitur etiam in picturas operis topiarii, venatus classesve et imagines
141 rerum tenui folio brevique et virente semper vestiens. Duo genera earum: meta in fastigium convoluta, quae et femina appellatur. Mas spargit extra se ramos deputaturque et accipit vitem. Utraque autem immittitur in perticas asseresve amputatione ramorum, qui XIII anno denariis singulis veneunt, quaestuosissima in satus ratione silva, vulgoque dotem filiae antiqui plantaria ea appellabant. Huic patria insula Creta, quamquam Cato Tarentinam eam appellat, credo, quod primum eo venerit. Et in Aenaria succisa regermi-
142 nat; sed in Creta quocumque in loco terram moverit quispiam, si sinatur alia haec gignitur protinusque emicat, illa vero etiam non appellato solo ac sponte maximeque in Idaeis montibus et quos Albos vocant summisque in his, unde numquam nives absunt, plurima, quod miremur, alibi non nisi in tepore proveniens et nutricem magno opere fastidiens.

143 (61) Nec terrae tantum natura circa has refert aut perpetua caeli, verum et quaedam temporaria vis. Imbres aliqua plerumque semina adferunt et certo fluunt genere, aliquando etiam incognito, quod accidit Cyrenaicae regioni, cum primum ibi laserpicium na-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

re, fitto e pieno come una parete, e tenendo insieme i suoi rami esili e costantemente flessibili, lo si porta ad assumere varie forme per ornamento dei giardini: scene di caccia, flottiglie di navi e altre figure che riveste di foglie sottili, corte e di un verde sempre vivo.

141 Il cipresso esiste in due specie: quello conico (cresce con una forma arrotondata che va assottigliandosi verso la sommità) viene denominato anche cipresso femmina; invece quello maschile cresce con i rami che si estendono all'infuori, e si presta ad essere potato e a sostenere la vite. Da entrambe le specie peraltro si ricavano, tagliando i rami, pertiche o pali che, dopo una dozzina d'anni, si vendono ad un denaro al pezzo. È una pianta che frutta molto guadagno in rapporto all'investimento richiesto dalla sua coltivazione: gli antichi davano comunemente ai boschi piantati a cipresso il nome di «dote della figlia» [1].

Il cipresso è originario dell'isola di Creta, sebbene Catone lo chiami tarantino [2], per il fatto, credo, che quella fu la prima zona in Italia dove arrivò. Sull'isola di Enaria [3], la pianta, se viene tagliata al ceppo, mette fuori nuovi butti.

142 Ma a Creta, mentre le altre piante, se si lasciano, crescono e rispuntano subito fuori dal terreno [1], dovunque qualcuno abbia un po' lavorato la terra, il cipresso cresce spontaneamente, anche se non si sollecita il terreno, e soprattutto sulla catena montuosa dell'Ida e sulle cime, sempre innevate, di quelli che chiamano Monti Bianchi [2]: qui i cipressi sono numerosissimi, ed è un fatto che stupisce, perché altrove non crescono se non in climi tiepidi, e avendo molto in uggia la terra che li nutre.

143 (61) Riguardo agli alberi, inoltre, non hanno importanza soltanto le caratteristiche del terreno o le costanti climatiche, ma influiscono anche circostanze occasionali. Le piogge, per lo piú, sono responsabili del trasporto di alcuni semi, e ne fanno arrivare di specie ben determinate; talvolta però possono essere anche semi di piante sconosciute: è quel che accadde nella zona di Cirene

del cipresso nelle coltivazioni di alberi da frutto avrebbe, secondo André (commento al libro XVI cit., p. 148), lo scopo di costituire una barriera contro il vento, come mi sembra avvenga ancor oggi nella Francia meridionale.

141. [1] Per la buona resa del legno di cipresso cfr. anche XVII.174; Columella IV 26.1.
[2] Catone 151.2.
[3] L'odierna isola d'Ischia, cfr. III.82.

142. [1] Il testo è malsicuro; accetto l'intervento di André (*si sinatur alia*) sul testo tràdito dai codici (*nisi naturalia* o *ni seratur alia*). Le osservazioni di Teofrasto III 1.6; IV 1.3 a proposito di queste caratteristiche del cipresso, se anche fornirono a Plinio del materiale da utilizzare per questo passo, sono state però organizzate in modo diverso.
[2] Si trovano nella parte occidentale dell'isola.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tum est, ut in herbarum natura dicemus. Nata est et silva urbi ei proxima imbre piceo crassoque.

144 (62) Hedera iam dicitur in Asia nasci. Circiter urbis Romae annum CCCCXXXX negaverat Theophrastus, nec in India nisi in monte Mero, quin et Harpalum omni modo laborasse, ut sereret eam in Medis frustra, Alexandrum vero ob raritatem ita coronato exercitu victorem ex India redisse exemplo Liberi patris. Cuius dei et nunc adornat thyrsos galeasque etiam ac scuta in Thraciae populis sollemnibus sacris, inimica arboribus satisque omnibus, sepulchra, muros rumpens, serpentium frigori gratissima, ut mirum sit ullum honorem habitum ei.

145 Duo genera prima, ut reliquarum, mas atque femina. Maior traditur mas et corpore et folio, duriore etiam ac pinguiore et flore ad purpuram accedente; utriusque autem similis est rosae silvestri, nisi quod caret odore. Species horum generum tres: est enim candi-
146 da aut nigra hedera tertiaque vocatur helix. Etiamnum haec species dividuntur in alias, quoniam est aliqua fructu tantum candida, alia et folio. Fructum quoque candidum ferentium aliis densus acinus et grandior, racemis in orbem circumactis, qui vocantur corym-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

quando vi nacque per la prima volta il laserpizio, come diremo trattando le caratteristiche delle piante erbacee[1]. Vicino a quella città, in seguito ad una pioggia densa e nera come pece, spuntò addirittura un bosco[2].

144 (62) Che l'edera possa nascere in Asia è ormai comunemente ammesso. Intorno all'anno 440 di Roma [314 a. C.] Teofrasto l'aveva negato[1], sostenendo che non la si trovava neanche in India, tranne che sul monte Mero[2]; diceva anzi che Arpalo[3] si era industriato in tutti i modi, ma invano, per trapiantarla nella Media, mentre Alessandro, quando era tornato vincitore dall'India, proprio per la rarità della pianta ne aveva fatto incoronare l'esercito, seguendo l'esempio del padre Libero. Ancor oggi l'edera orna il tirso di questa divinità, e anche gli elmi e gli scudi nei riti solenni che sono in uso fra le popolazioni della Tracia; è una pianta dannosa per gli alberi e per tutte le coltivazioni; spacca sepolcri e muri; solo i serpenti con il loro organismo freddo[4] la prediligono, tanto è vero che desta sorpresa vederle tributato un qualche onore.

145 Come per le altre piante, ci sono due specie principali di edera, la maschile e la femminile. L'edera maschile, a quanto si dice, ha fusto piú grosso, foglie di maggiori dimensioni, ed anche piú dure e grasse, e un fiore che tende al color porpora; delle due è quella che somiglia alla rosa di macchia, tranne per il fatto che non ha profumo[1]. Di queste due specie vi sono tre qualità: infatti c'è l'edera bianca, quella nera, e la terza, chiamata *helix*[2].

146 Queste qualità si suddividono ulteriormente, dal momento che una ha bianco soltanto il frutto, un'altra anche il fogliame. E ancora, fra le edere a frutto bianco alcune hanno acini fitti e piú grossi, a grappoli di forma arrotondata detti corimbi, mentre so-

143. [1] Cfr. XIX.41.
[2] Cfr. Teofrasto VI 3.3; *De causis plantarum* I 5.1.

144. [1] Cfr. Teofrasto IV 4.1. Per un'analoga deduzione cronologica basata sulla data dell'opera di Teofrasto, cfr. III.58.
[2] Per questa montagna, sacra al padre Libero, cfr. VI.79.
[3] Amico e compagno di Alessandro, intorno al 330 a. C. era a Babilonia (dove Teofrasto IV 4.1 colloca il suo tentativo di far acclimatare l'edera) come responsabile delle finanze.
[4] Per la bassa temperatura corporea dei serpenti cfr. X.198.

145. [1] Grossolano fraintendimento di Plinio, che trae queste notizie da Teofrasto VI 2.1, dove si parla del cisto (*kisthos*): evidentemente c'è stata confusione con *kissós*, termine che in greco designa l'edera.
[2] Da qui in poi il discorso concerne effettivamente l'edera, e procede sulle orme di Teofrasto III 18.6; *hélix* in greco significa «attorcigliata, a spirale». Per le ulteriori suddivisioni Plinio usa indifferentemente i termini *genus* e *species* che, per una maggiore chiarezza dell'esposizione, sono stati di volta in volta tradotti come «qualità», «varietà», «tipo»; ovviamente senza alcun riferimento ad una classificazione scientificamente rigorosa.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

147 bi, iidem Silenici, cum est minor acinus, sparsior racemus. Simili modo in nigra alicui et semen nigrum, alii crocatum, cuius coronis poetae utuntur, foliis minus nigris, quam quidam Nysiam, alii Bacchicam vocant, maximis inter nigras corymbis. Quidam apud Graecos etiamnum duo genera huius faciunt a colore acinorum, erythranum et chrysocarpum.

148 Plurimas autem habet differentias helix, quoniam folio maxime distat. Parva sunt et angulosa concinnioraque, cum reliquorum generum simplicia sint. Distat et longitudine internodiorum, praecipue tamen sterilitate, quoniam fructum non gignit. Quidam hoc aetatis esse, non generis existimant primoque helicem esse, fieri hede-
149 ram vetustate. Horum error manifestus intellegitur, quoniam helicis plura genera reperiuntur, sed tria maxime insignia: herbacea ac virens, quae plurima est, altera candido folio, tertia versicolori, quae Thracia vocatur. Etiamnum herbaceae tenuiora folia et in or-
150 dinem digesta densioraque; in alio genere diversa omnia ea. In versicolori alia tenuioribus foliis et similiter ordinatis densioribusque est, alteri generi neglecta haec omnia; maiora quoque aut minora sunt folia macularumque habitu distant. Et in candidis aliis sunt
151 candidiora. Adulescit in longitudinem maxime herbacea. Arbores autem necat candida omnemque sucum auferendo tanta crassitudine augetur, ut ipsa arbor fiat. Signa eius folia maxima atque latissima, mammae rigentes, quae sunt ceteris inflexae, racemi stantes ac subrecti. Et quamquam omnium hederarum generi radicosa brac-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

no chiamati silenici[1] quando hanno gli acini piú piccoli e piú radi.
147 Analogamente, l'edera nera presenta una varietà che ha nero anche il seme, mentre un'altra lo ha color zafferano – è quella che viene usata per le corone dei poeti, con foglie meno scure; alcuni la chiamano di Nisa[1], altri di Bacco: fra le edere nere è quella che presenta i corimbi piú grandi. Certi autori greci distinguono altre due sottospecie entro questa qualità, in base al colore degli acini, ed usano i nomi di *erythranus* e di *chrysocarpus*[2].

148 L'edera *helix* è diversa dalle altre per moltissimi aspetti, perché è soprattutto la foglia a presentarsi differente: è piccola, con l'orlo dentellato, piuttosto elegante; invece le foglie delle altre specie sono di una semplicità disadorna. Si differenzia anche per la lunghezza degli spazi fra i nodi, e soprattutto per la sua sterilità, dato che non produce frutti. Certuni ritengono che questo fatto dipenda dall'età della pianta, e non dalla qualità: allo stadio iniziale la pianta si presenterebbe come *helix*, per diventare poi,
149 col passare del tempo, edera. È evidente che si tratta di un'interpretazione sbagliata, considerato che si possono individuare parecchie varietà di edera *helix*, di cui però soprattutto tre sono rilevanti: la prima, erbacea e verde, la piú diffusa; la seconda a foglia bianca; la terza con foglie variegate, denominata tracia. Un'altra caratteristica della varietà erbacea è quella di avere le foglie piú sottili, disposte con regolarità e piú fitte; nell'altra qualità il tutto
150 è assai diverso. Nell'edera variegata un tipo ha foglie piú sottili, disposte con analoga regolarità e piú fitte, mentre nell'altro tipo tutto questo manca, perché le foglie possono essere piú grandi o piú piccole e sono diverse l'una dall'altra per la disposizione delle chiazze di colore. Anche la varietà di edera *helix* bianca presenta dei tipi a foglie piú chiare. La varietà erbacea è quella che si pro-
151 paga con i rami piú lunghi. L'edera bianca, peraltro, uccide gli alberi e, sottraendo loro tutta la linfa, ingrossa tanto il fusto da assumere essa l'aspetto di un albero. È contraddistinta da foglie molto grandi e molto larghe, da gemme dritte (in tutte le altre specie, invece, sono ricurve), da grappoli eretti e rivolti verso l'alto. E sebbene tutte le specie di edera abbiano ramificazioni a forma di

146. [1] In rapporto a Sileno, la mitica creatura metà uomo e metà cavallo che faceva parte del corteggio di Bacco.

147. [1] Nisa è un toponimo con cui si indicavano località diverse, tutte comunque connesse con il mito di Dioniso (Bacco – il padre Libero – è la divinità romana che gli corrisponde): cfr. V.74, nota 4; VI.79, nota 1.

[2] Rispettivamente «rossiccia» (*erythrós* = «rosso»), e «dal frutto color giallo oro» (da *chrysós* = «oro» e *karpós* = «frutto»).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

152 chia, huic tamen maxime ramosa ac robusta, ab ea nigrae. Sed proprium albae, quod inter media folia emittit bracchia utrimque semper amplectens, hoc et in muris, quamvis ambire non possit. Itaque etiam pluribus locis intercisa vivit tamen duratque, et totidem initia radicum habet quot bracchia, quibus incolumis et solida arbores sugit ac strangulat. Est et in fructu differentia albae nigraeque hederae, quoniam aliis tanta amaritudo acini, ut aves non attingant. Est et rigens hedera, quae sine adminiculo stat sola omnium generum, ob id vocata orthocissos, e diverso numquam nisi humi repens chamaecissos.

153 (63) Similis est hederae e Cilicia quidem primum profecta, sed in Graecia frequentior, quam vocant smilacem, densis geniculata caulibus, spinosis frutectosa ramis, folio hederaceo, parvo, non anguloso, a pediculo emittente pampinos, flore candido, olente li-
154 lium. Fert racemos labruscae modo, non hederae, colore rubro, conplexa acinis maioribus nucleos ternos, minoribus singulos, nigros durosque, infausta omnibus sacris et coronis, quoniam sit lugubris virgine eius nominis propter amorem iuvenis Croci mutata
155 in hunc fruticem. Id volgus ignorans plerumque festa sua polluit hederam existimando, sicut in poetis aut Libero patre aut Sileno quis omnino nescit quibus coronentur?

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

radici, quella bianca tuttavia è la piú ramificata e robusta; subito dopo viene l'edera nera.

152 Ma il tratto caratteristico dell'edera bianca è di metter fuori tra le foglie dei filamenti grazie ai quali cresce aggrappandosi sempre dall'una e dall'altra parte; questo avviene anche sui muri, sebbene in tal caso non abbia nulla da circondare. Pertanto, anche se tagliata in piú punti, continua tuttavia a vivere, e le radici si dipartono da tanti punti quanti sono i filamenti rampicanti, con i quali, sempre indenne e integra, succhia gli alberi soffocandoli. L'edera bianca e quella nera sono diverse anche nel frutto, perché certe qualità hanno gli acini cosí amari che gli uccelli non li toccano. C'è anche un'edera eretta, l'unica a crescere verticale senza bisogno di un sostegno, e che per questo è chiamata *orthocissos*[1]; invece il *chamaecissos*[2] può crescere solo strisciando a terra.

153 (63) La pianta che chiamano smilace[1], originaria della Cilicia, ma piú diffusa in Grecia, è simile all'edera: ha steli fitti e ricchi di nodi, per i suoi rami spinosi si presenta come un cespuglio; le foglie sono del tipo di quelle dell'edera, piccole, a contorni non frastagliati, e all'altezza del picciolo mettono fuori dei viticci; i fiori
154 sono bianchi ed hanno il profumo dei gigli. Reca dei grappoli simili a quelli della lambrusca[1], non a quelli dell'edera; rossi di colore, con gli acini piú grandi che racchiudono, ciascuno, tre nòccioli neri e duri, mentre quelli piú piccoli ne contengono uno solo: è ritenuta di cattivo auspicio per tutti i riti sacri e per tutte le corone, dato che ha una fama sinistra, legata alla vicenda di una fanciulla di tal nome che fu appunto mutata in questa pianta per
155 amore del giovane Croco[2]. La gente comune, che non sa tutto ciò, spesso nelle celebrazioni la scambia con l'edera, profanando cosí le ricorrenze festive: ma, se si pensa ai poeti, al padre Libero, o a Sileno, chi è che non sa di quale pianta sono le foglie con cui vengono incoronati? Dalla smilace si ricavano tavolette da scrittura; il legno di questa pianta ha la caratteristica di mandare un suono leggero se lo si avvicina all'orecchio[1].

152. [1] Cioè «edera eretta» (*orthós* = «diritto», *kissós* = «edera»).
[2] L'avverbio greco *chamai* significa «a terra».

153. [1] Cfr. Teofrasto III 18.11 sg. Di questa pianta Plinio si occuperà ancora in XXIV.82 sg.: è la smilace, o salsapariglia, o anche, volgarmente, stracciabrache, pianta perenne rampicante con fiori bianchi e frutti a bacche rosse. Si tenga presente che piú indietro il medesimo termine, di derivazione greca, era comparso ad indicare, rispettivamente, il leccio (par. 19) e il tasso (par. 51).

154. [1] Sulla lambrusca – un tipo di vite selvatica – cfr. XIV.98 sg.
[2] Cfr. Ovidio, *Metamorphoses* IV 283: *et Crocon in parvos versum cum Smilace flores.*

155. [1] C'è il sospetto che qui Plinio confonda le accezioni del termine greco *smîlax* (o *mîlax*),



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

E smilace fiunt codicilli, propriumque materiae est, ut admota auribus lenem sonum reddat. – Hederae mira proditur natura ad experienda vina, si vas fiat e ligno eius, vina transfluere ac remanere aquam, si qua fuerit mixta.

156 (64) Inter ea, quae frigidis gaudent, et aquaticos frutices dixisse conveniat. Principatum in his tenebunt harundines belli pacisque experimentis necessariae atque etiam deliciis gratae.

Tegulo earum domus suas septentrionales populi operiunt, durantque aevis tecta talia; et in reliquo vero orbe et camaras levis-
157 sime suspendunt. Chartisque serviunt calami, Aegyptii maxime cognatione quadam papyri. Probatiores tamen Cnidii et qui in Asia circa Anaeticum lacum nascuntur. Nostratibus fungosior subest natura, cartilagine bibula, quae cavo corpore intus, superne tenui
158 inarescit ligno, fissilis, praeacuta semper acie. Geniculata cetero gracilitas nodisque distincta leni fastigio tenuatur in cacumina, crassiore paniculae coma, neque hac supervacua. Aut enim pro pluma strata cauponarum replet aut, ubi limosiore induruit callo, sicut in Belgis, contusa et interiecta navium commissuris feruminat textus glutino tenacior rimisque explendis fidelior pice.

159 (65) Calamis orientis populi bella conficiunt, calamis mortem adcelerant pinna addita, calamis spicula addunt inrevocabili hamo noxia fitque et ex ipso telum aliud fracto in vulneribus. His armis solem ipsum obumbrant. Propter hoc maxime serenos dies optant,
160 odere ventos et imbres, qui inter illos pacem esse cogunt. Ac si quis Aethiopas, Aegyptum, Arabas, Indos, Scythas, Bactros, Sarmatarum tot gentes et orientis omniaque Parthorum regna diligentius

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Straordinaria è la proprietà dell'edera per controllare la purezza del vino: un recipiente di legno d'edera lascia passare il vino e trattiene l'acqua, nel caso che ve ne sia stata mescolata [2].

156 (64) Fra le piante che amano gli ambienti freddi, sarà opportuno parlare anche degli arbusti acquatici: il primo posto spetterà alle canne, necessarie per impieghi sia di pace che di guerra, e utili anche per fabbricare strumenti destinati al diletto. Le popolazioni del Nord usano le canne per le coperture delle abitazioni, e simili tetti resistono per secoli. Nel resto del mondo poi con esse si fanno anche delle soffittature a volta molto leggere [1].

157 Le canne servono anche a fabbricare la carta, soprattutto le canne egiziane, per la loro affinità col papiro [1]. Sono tuttavia piú apprezzate quelle di Cnido e quelle che crescono in Asia sul lago Anaitico [2]. Le canne nostrane hanno una consistenza spugnosa, e sono fatte di una cartilagine che tende ad assorbire liquido: vuote internamente, in superficie si fanno piú asciutte e di fibra sottile, facili a spaccarsi con spuntoni sempre molto aguzzi.

158 Per il resto, il fusto esile è segnato da nodosità; si assottiglia gradualmente verso la cima, con un fogliame a pannocchia piuttosto folto, non privo di utilità: infatti o rimpiazza le piume come imbottitura dei materassi nelle locande oppure, una volta che si sia indurito e fatto piú vischioso, come nella Gallia Belgica, viene pressato e inserito nelle commessure delle imbarcazioni, saldandone il fasciame con piú tenuta della colla, e con maggiore affidabilità della pece per chiudere le fenditure.

159 (65) Con le canne i popoli orientali decidono le guerre; con le canne, cui aggiungono delle penne, rendono la morte rapida; alle canne aggiungono punte pericolose a causa dell'uncino, che non si può estrarre e che, rompendosi nella ferita, diventa a sua volta un altro dardo. Con tali armi riescono addirittura ad oscurare il sole; per questo motivo si augurano sopra ogni altra cosa giornate serene e detestano vento e pioggia, che li costringono a mantenere
160 lo stato di pace. E se si tiene con una certa precisione il conto degli Etiopi, degli Egizi, degli Arabi, degli Indiani, degli Sciti, dei Battriani, di tutte le popolazioni sarmatiche e di quelle orientali, e

riferendo alla smilace un impiego, come quello delle tavolette per scrittura, che sembra piuttosto attagliarsi a piante di maggior mole (probabilmente il tasso, cfr. par. 51).

[2] Il medesimo procedimento è già suggerito da Catone 111.

156. [1] Cfr. Vitruvio VII 3; Palladio I 13.1-2.

157. [1] Cfr. XXIV.88.

[2] Il lago non è stato localizzato con sicurezza; forse si trovava nell'omonima regione dell'Armenia bagnata dall'Eufrate (cfr. V.83).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

conputet, aequa ferme pars hominum in toto mundo calamis supe-
161 rata degit. Praecipuus hic usus in Creta bellatores suos nobilitavit. Sed in hoc quoque, ut ceteris in rebus, vicit Italia, quando nullus sagittis aptior calamus quam in Rheno Bononiensi amne, cui plurima inest medulla pondusque volucre et contra flatus quoque pervicax libra. Quippe non eadem gratia Belgicis. Haec et Creticis commendatio omnibus, quamquam praeferuntur Indici, quorum alia quibusdam videtur natura, quando et hastarum vicem praebent ad-
162 ditis cuspidibus. Harundini quidem Indicae arborea amplitudo, quales vulgo in templis videmus. Differre mares ac feminas in his quoque Indi tradunt. Spissius mari corpus, feminae capacius. Navigiorumque etiam vicem praestant, si credimus, singula internodia. Circa Acesinen amnem maxime nascitur.

163 Harundo omnis ex una stirpe numerosa, atque etiam recisa fecundius resurgit. Radix natura vivax, geniculata et ipsa. Folia Indicis tantum brevia, omnibus vero a nodo orsa conplexu tenues per ambitum inducunt tunicas, atque a medio internodio cum plurimum desinunt vestire procumbuntque. Latera harundini calamoque in rotunditate bina, super nodos alterno semper inguine, ut alterum a dextera fiat, alterum superiore geniculo ab laeva per vices. Inde exeunt aliquando rami, qui sunt calami tenues.

164 (66) Plura autem genera. Alia spissior densiorque geniculis, brevibus internodiis, alia rarior maioribus, tenuiorque et ipsa. Ca-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

di tutti i reami dei Parti, si vede che circa la metà dei popoli del mondo intero vive dominata dalle canne.

161 L'impiego particolare che delle canne si faceva a Creta ha reso famosi i guerrieri di quell'isola. Ma anche in questo campo, come in tutti gli altri, l'Italia tiene il primato, dal momento che nessuna canna è piú adatta per le frecce di quella che cresce sul Reno, fiume che scorre nella regione di Bologna: contiene moltissimo midollo, ha un peso che le rende facile il volo ed un equilibrio costante anche contro i soffi di vento: la canna belgica non possiede doti uguali. Questo apprezzamento vale anche per tutte le canne di Creta, sebbene ad esse vengano preferite quelle d'India, che da certuni sono ritenute di natura diversa, dal momento che, attrez-
162 zate con un puntale all'estremità, fungono anche da aste[1]. Peraltro la canna d'India, quella che normalmente vediamo nei templi, ha le dimensioni di un albero. Secondo gli Indiani anche per questa pianta c'è differenza fra esemplare maschile ed esemplare femminile. La pianta maschile ha un fusto piú pieno, quella femminile è piú capiente all'interno. Può anche fungere da imbarcazione, se dobbiamo crederci, con le sole parti comprese fra un nodo e l'altro; nasce soprattutto lungo il fiume Acesine[1].

163 Tutti i tipi di canna crescono con piú fusti da un solo ceppo, e anche se vengono tagliati ricrescono con maggior vigore. La radice ha la caratteristica di essere molto vitale, e presenta anch'essa delle nodosità. Solo la canna indiana ha foglie corte; ma in tutte le specie le foglie spuntano da un nodo e avvolgono con sottili tuniche il fusto restando aderenti tutt'intorno; a partire dalla metà fra un nodo e l'altro al massimo cessano di rivestirlo ricadendo verso il basso. Le canne tutte quante[1], benché abbiano il fusto a sezione rotonda, hanno due lati, e al di sopra dei nodi c'è sempre un punto d'attacco delle foglie, in modo che uno sia dalla parte destra, quello del nodo superiore sia a sua volta dalla parte sinistra e cosí via, alternativamente. Da quei punti escono talvolta dei rami, che sono delle canne sottili.

164 (66) Del resto vi sono numerose specie di canna. Una è piú compatta, con nodi piú ravvicinati, e quindi internodi di modesta

161. [1] Si tratterà del bambú, come in VII.21.

162. [1] Cfr. Teofrasto IV 11.13. Il fiume Acesine, o Acesino, è un affluente dell'Indo, cfr. VI.71.

163. [1] Con i termini di *harundo* e di *calamus* Plinio sembra comprendere in generale tutti i tipi di canna, incluso il bambú; non sembra peraltro possibile individuare una distinzione precisa fra i due vocaboli, come si può vedere dai paragrafi che precedono e che seguono.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

lamus vero alius totus concavus, quem vocant syringian, utilissimus fistulis, quoniam nihil est ei cartilaginis atque carnis. Orchomenio et nodi continuo foramine pervii, quem auleticon vocant.
165 Hic tibiis utilior, fistulis ille. Est alius crassiore ligno et tenui foramine. Hunc totum fungosa replet medulla. Alius brevior, alius procerior, exilior crassiorque. Fruticosissimus, qui vocatur donax, non nisi in aquaticis natus, quoniam et haec differentia est, multum
166 praelata harundine quae in siccis proveniat. Suum genus sagittario calamo, ut diximus, sed Cretico longissimis internodiis, obsequiumque quo libeat flecti calefacto. Differentias faciunt et folia non multitudine tantum et magnitudine, verum et colore. Varia Laconicis et ab ima parte densiora, quales in totum circa stagna gigni putant dissimiles amnicis longisque vestiri foliis spatiosius a
167 nodo scandente complexu. Est et obliqua harundo, non in excelsitatem nascens, sed iuxta terram fruticis modo se spargens, suavissima in teneritate animalibus. Vocatur a quibusdam elegia. Est et in Italia nascens adarca nomine palustris ex cortice, tantum sub ipsa coma, utilissima dentibus, quoniam vis eadem est quae sinapi.
168 De Orchomenii lacus harundinetis accuratius dici cogit admira-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

lunghezza; un'altra li ha piú diradati, divisi da spazi maggiori, ed ha un fusto piú sottile. Un'altra canna, poi (la chiamano *syringias*) è completamente vuota all'interno ed è molto adatta alla costruzione di *fistulae*[1], dato che è priva di sostanza cartilaginosa e carnosa. In quella di Orcomeno anche i nodi sono attraversati da una cavità continua: la chiamano *auleticos*, ed è piú adatta per fare la *tibia*[2], mentre la precedente serve meglio per la *fistula*.

165 C'è un'altra specie di canna dal legno piú grosso e dalla cavità sottile, che è completamente occupata da un midollo spugnoso. Un'altra è piú corta, un'altra piú lunga, piú sottile e con il legno piú grosso. La specie piú ricca di fusti è quella chiamata *donax*[1], che nasce solo in terreni coperti d'acqua: perché è, questo, un ulteriore elemento di distinzione fra le varie qualità di canna, e si preferisce di gran lunga quella che cresce in luoghi asciutti.

166 La canna da frecce, come abbiamo detto, è una specie a sé, ma quella cretese ha lunghissimi gli intervalli fra un nodo e l'altro; se viene riscaldata, si lascia piegare a volontà[1]. Per distinguere le canne ci si basa anche sulle foglie, non soltanto sul loro numero e sulle loro dimensioni, ma anche sul loro colore: le foglie delle canne di Laconia sono variegate e piú fitte nella parte in basso; in generale si ritiene che questo sia un tratto caratteristico delle canne palustri rispetto a quelle di fiume, e che inoltre lunghe foglie avvolgano il fusto rivestendolo, a partire dal nodo, per una superficie maggiore rispetto alle canne di fiume.

167 C'è anche una canna obliqua, che non cresce in altezza ma si espande poco sopra il livello del terreno come un arbusto; quando è tenera, gli animali ne sono molto ghiotti. Certi la chiamano *elegia*[1]. Esiste anche in Italia una sostanza che chiamano adarca e che si forma dalla scorza della canna palustre, ma solo nella zona posta sotto al fogliame: fa molto bene ai denti, dato che possiede le medesime proprietà della senape[2].

168 Un'ammirazione di lunga data impone che si parli piú detta-

164. [1] La *fistula* è il cosiddetto flauto di Pan, o siringa (dal nome greco), strumento costituito da una serie – o da due serie accoppiate – di canne aperte a zufolo e disposte in ordine di lunghezza.

[2] La *tibia* era formata da due canne, con le quali si modulavano i toni alti e quelli bassi; *auletikós* significa appunto «da flauto» (in greco *aulós*).

165. [1] Da identificare con l'*Harundo donax*, cfr. XXIV.86; XXXII.141.

166. [1] Cfr. sopra, par. 161.

167. [1] In questo paragrafo Plinio ha utilizzato malamente un passo di Teofrasto IV 11.13, dove il nome di questo tipo di canna è *eiletias*; sulla questione si può vedere J. André, in «Revue des études latines» cit., p. 210.

[2] Cfr. XX.241; XXXII.140.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tio antiqua. Characian vocabant crassiorem firmioremque, plocimon vero subtiliorem, hanc in insulis fluvitantibus natam, illam in
169 ripis exspatiantis lacus. Tertia est harundo tibialis calami, quem auleticon dicebant. Nono hic anno nascebatur. Nam et lacus incrementa hoc temporis spatio servabat, prodigiosus, si quando amplitudinem biennio extendisset, quod notatum apud Chaeroniam infausto Atheniensium proelio est. . . . aepe . . . Lebadia . . . vocatur influente Cephiso. Cum igitur anno permansit inundatio, proficiunt in aucupatoriam quoque amplitudinem. Vocabantur zeugitae, contra bombyciae maturius reciproco; graciles, feminarum latiore folio atque candidiore, modica lanugine; at omnino nulla spa-
170 donum nomine insignibus. Hinc erant armamenta ad inclutos cantus, non silendo et reliquo curae miraculo, ut venia sit argento iam potius cani. Caedi solebant tempestivae usque ad Antigeniden tibicinem, cum adhuc simplici musica uterentur, sub arcturo. Sic
171 praeparatae aliquot post annos utiles esse incipiebant, tunc quoque multa domandae exercitatione et canere tibiae ipsae edocendae, comprimentibus se linguis, quod erat illis theatrorum moribus utilius. Postquam varietas accessit et cantus quoque luxuria, caedi

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

gliatamente dei canneti del lago di Orcomeno[1]. Chiamavano *characias*[2] la canna piú grossa e piú robusta, *plocimos*[3] invece quella piú sottile: quest'ultima cresceva su isole galleggianti[4], men-
169 tre la prima nasceva sulle rive del lago dopo l'inondazione. Il terzo tipo, che era detto *auleticos*, è la canna con cui si facevano i flauti. Nasceva ogni otto anni, perché il lago si allargava secondo questi intervalli di tempo, ed era considerato un cattivo auspicio se manteneva la massima estensione per due anni, come si poté notare in occasione della battaglia di Cheronea, che fu un disastro per gli Ateniesi ... Lebadia ... viene detta ... nel punto dove il Cefiso s'immette nel lago[1]. Quando dunque l'inondazione dura un anno, le canne raggiungono la grandezza utile anche per la caccia agli uccelli. Le chiamavano *zeugitae*[2]; *bombyciae*[3], invece, se il lago si ritirava in un tempo minore; esili, con foglie piú larghe e piú bianche negli esemplari femminili, con un modesto pennacchio, del tutto assente in quelle note col nome di «eunuchi».

170 Da queste piante venivano gli strumenti per il nobile canto; ma non si può passare sotto silenzio tutto il resto del lavoro incredibile che richiedevano, motivo per cui si giustifica al giorno d'oggi l'uso di far musica con strumenti d'argento. Fino al tempo del suonatore di flauto Antigenide[1], quando ancora si praticava la musica semplice, le canne venivano tagliate al momento in cui erano mature, col sole nella costellazione di Arturo[2]. Cosí predisposte,
171 cominciavano a essere utilizzabili dopo alcuni anni, ed anche allora andavano abituate con un lungo esercizio: bisognava insomma insegnare a suonare ai flauti stessi, dato che le ance restavano serrate, caratteristica, questa, piú adatta all'uso delle rappresentazioni teatrali di allora. Dopo che nella musica si introdusse la variazione e anche lo splendore del canto, si cominciò a tagliare le can-

168. [1] Si tratta del lago *Kopaìs*, che nell'antichità si stendeva per un largo tratto nella pianura occidentale della Beozia; privo di emissari di superficie, tendeva a divenire paludoso: perciò furono tentati vari interventi di drenaggio.
[2] Letteralmente «adatta per steccati» (*chárax* = «palo, staccionata»).
[3] Cioè «da intreccio»; l'aggettivo deriva da *pléko*, «intreccio, intesso».
[4] Sulle «isole galleggianti» cfr. II.209.

169. [1] A Cheronea Ateniesi e Beoti furono sconfitti da Filippo il Macedone, nel 338 a. C. Per il resto, il passo è insanabilmente corrotto, e si può solo intuirne il contenuto, dato che Plinio riassume con molta approssimazione Teofrasto IV 11.2-9, dove il fenomeno è illustrato e spiegato piú chiaramente.
[2] Cioè «da accoppiare» (*zeúgnymi* = «aggiogo»), in riferimento al doppio flauto.
[3] Il termine si riferisce forse ad un flauto (*bómbyx*) dai suoni gravi, cfr. Eschilo, fr. 54 Nauck.

170. [1] Tebano, vissuto nel IV secolo a. C., introdusse alcune innovazioni nell'esecuzione della musica per flauto.
[2] Nel mese di settembre.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ante solstitia coeptae et fieri utiles in trimatu, apertioribus earum
172 lingulis ad flectendos sonos, quae inde sunt et hodie. Sed tum ex sua quamque tantum harundine congruere persuasum erat, et eam, quae radicem antecesserat, laevae tibiae convenire, quae cacumen, dexterae, inmensum quantum praelatis quas ipse Cephisus abluisset. Nunc sacrificae Tuscorum e buxo, ludicrae vero e loto ossibusque asininis et argento fiunt. – Aucupatoria harundo e Panhormo laudatissima, piscatoria Abaritana ex Africa.

173 (67) Harundinis Italiae usus ad vineas maxime. Cato seri eam iubet in umidis agris bipalio subacto prius solo, oculis dispositis intervallo ternorum pedum, simul et corrudam, unde asparagi fiant, concordare amicitiam, salices vero circa. Qua nulla aquaticarum utilior, licet populi vitibus placeant et Caecuba educent, licet alni saepibus muniant contraque erumpentium amnium impetus riparum muro in tutela ruris excubent in aqua satae caesaeque densius innumero herede prosint.

174 (68) Salicis statim plura genera. Namque et in proceritatem magnam emittunt iugis vinearum perticas pariuntque balteo corticis vincula, et aliae virgas sequacis ad vincturas lentitiae, aliae praetenues viminibus texendis spectabili subtilitate, rursus aliae firmiores corbibus ac plurimae agricolarum supellectili, candidiores ablato cortice lenique tractatu mollioribus vasis, quam ut e corio fiant

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ne prima del solstizio, e ad utilizzarle dopo tre anni, quando le ance piú aperte permettevano di modulare i suoni, e cosí ancor oggi
172 sono fatti i flauti. Ma a quell'epoca si era convinti che l'ancia si adattasse bene solo se proveniva dalla medesima canna, e che la parte al di sopra della radice fosse indicata per il flauto di sinistra, quella verso la sommità per il flauto di destra; enorme era la preferenza accordata alle canne cresciute proprio sulle rive del Cefiso[1]. Oggi i flauti etruschi per i sacrifici religiosi si fanno in legno di bosso, mentre quelli per gli spettacoli vengono costruiti in legno di loto, in osso d'asino, oppure in argento.

La canna piú apprezzata per l'uccellagione viene da Palermo,
173 quella migliore per la pesca proviene da Abari[2] in Africa. (67) La canna italica si impiega essenzialmente nei vigneti[1]. Catone prescrive di piantarla in campi umidi, dopo aver rivoltato il terreno con la vanga: si dispongono gli occhi a distanza di tre piedi l'uno dall'altro e insieme, dato che le due coltivazioni vanno d'accordo, anche la *corruda*, per avere poi gli asparagi, mentre tutt'intorno vanno piantati dei salici[2]. La canna è la piú utile fra le piante che amano l'acqua, con tutto che i pioppi sono prediletti dalle viti e sostengono quelle del Cecubo[3], con tutto che gli ontani formano delle siepi di riparo, e piantati nell'acqua costituiscono sulle rive una muraglia a difesa delle campagne coltivate contro l'impeto dei fiumi che straripano: se poi vengono tagliati si rendono ancora utili ricrescendo piú fitti da innumerevoli rigetti.

174 (68) Di salice ci sono innanzitutto piú varietà: alcuni dànno pertiche di grande lunghezza per fare gioghi da vigneto[1], mentre dalla corteccia tagliata a strisce si ricavano cordami; un'altra qualità fornisce verghe adatte a far da legaccio grazie alla loro docile flessibilità; da un'altra si ricavano vincastri sottilissimi per lavori di intreccio particolarmente fine, e ce n'è un'altra ancora, piú robusta, adatta a far ceste, e moltissimi utensili rustici. I salici piú chiari, privati della corteccia, facili da lavorare, sono adatti a fare recipienti piú flessibili, che sostituiscono quelli di cuoio, e si

172. [1] Fiume della Beozia, cfr. IV.8.
[2] Città del Basso Egitto, da identificare forse con Pelusio.

173. [1] Cfr. XVII.166.
[2] Catone 6.3-4; cfr. anche Columella IV 3.2. La *corruda* va qui intesa nel senso del rizoma (o «zampa») della pianta dell'asparago, da cui spuntano poi i turioni, la parte commestibile.
[3] Celebre vino campano di eccellente qualità, cfr. Orazio, *Carmina* I 20.9; Marziale XIII 115.

174. [1] Per la tecnica con cui venivano fatti i sostegni per le viti cfr. XVII.164 sgg.; si veda anche Columella IV 12.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

eadem, atque etiam supinarum in delicias cathedrarum aptissimae.
175 Caedua salici fertilitas densiorque tonsura ex brevi pugno verius quam ramo, non, ut remur, in novissimis curanda arbore. Nullius quippe tutior reditus est minorisve inpendi aut tempestatium securior.

176 (69) Tertium locum ei in aestimatione ruris Cato adtribuit prioremque quam olivetis quamque frumento aut pratis, nec quia desint alia vincula. Siquidem et genistae et populi et ulmi et sanguinei frutices et betullae et harundo fissa et harundinum folia, ut in Liguria, et vitis ipsa recisisque aculeis rubi alligant et intorta corylus – mirumque contuso ligno alicui maiores ad vincula esse vi-
177 res –, salici tamen praecipua dos. Finditur Graeca rubens, candidior Amerina, sed paulo fragilior, ideo solido ligat nexu. In Asia tria genera observant: nigram utiliorem viminibus, candidam agricolarum usibus, tertiam, quae brevissima est, helicem vocant. Apud nos quoque multi totidem generibus nomina inponunt, viminalem vocant eandemque purpuream, alteram vitellinam a colore, quae sit tenuior, tertiam Gallicam, quae tenuissima.

178 (70) Nec in fruticum nec in veprium cauliumve neque in herbarum aut alio ullo quam suo genere numerentur iure scirpi fragiles palustresque, e quibus tegulum tegetesque, detracto cortice candelae luminibus et funeribus serviunt. Firmior quibusdam in locis eorum rigor. Namque iis velificant non in Pado tantum nautici, ve-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

prestano benissimo anche alla fabbricazione di comode poltrone a
175 sdraio. Per essere produttivo, il salice va sottoposto a taglio; la potatura rende di piú se viene effettuata a partire da quello che potrebbe essere detto un corto pugno piuttosto che un ramo: insomma si tratta, a nostro parere, di un albero da considerare certo non fra gli ultimi in importanza. Nessun'altra pianta dà una resa piú sicura, con meno spese e con maggiori garanzie contro i capricci del tempo.

176 (69) Nel valutare l'importanza delle coltivazioni Catone[1] assegna al salice il terzo posto, prima dell'olivo e dei cereali o del prato, e non perché manchino altre piante da cui trarre materiale per legature. In effetti anche la ginestra, il pioppo, l'olmo, la sanguinella, la betulla, la canna spaccata e le foglie della canna (come in Liguria), la vite stessa e il rovo, liberato dalle spine, sono adatti a fornire legacci, e anche il nocciòlo intrecciato (è sorprendente che un legno battuto possa essere piú robusto come laccio): tuttavia è soprattutto il salice a possedere tale prerogativa.

177 Il salice rossiccio di Grecia dà un vincastro che viene spaccato e aperto; quello del salice di Amelia è piú chiaro, ma un poco piú debole, perciò per legare lo si usa tutto intero[1]. In Asia si distinguono tre specie di salice: quello nero piú adatto per lavori di intreccio, quello chiaro per gli usi dei contadini; il terzo, che è il piú corto, viene detto *helix*[2]. Anche da noi molti dànno nomi particolari ad altrettante specie: c'è un salice che è chiamato viminale, e anche porporino; un altro vitellino, per il suo colore – è inoltre piú sottile – mentre il terzo, che è il piú sottile di tutti, è detto gallico[3].

178 (70) I sottili giunchi di palude non vanno considerati né fra gli arbusti, né fra i cespugli o le piante a fusto, né fra le erbe o entro un'altra classe di piante che non sia quella loro propria: se ne fanno tetti e stuoie, mentre, privati della scorza, servono a fabbricare torce da illuminazione e da cerimonie funebri. In certe zone crescono piú rigidi e piú robusti, tanto è vero che non solo i marinai

176. [1] Catone 1.7.

177. [1] Come si vede, Plinio classifica i salici secondo il tipo di vimine che forniscono: quello greco, rosso, è stato identificato con la *Salix vitellina* (cfr. par. sg.), mentre il salice di Amelia – città umbra, cfr. III.114 – è probabilmente la *Salix viminalis*. Cfr. anche Columella IV 30.2-4.

[2] Cioè «ritorto», con allusione alla flessibilità dei rami: cosí, al paragrafo 145, era stato definito anche un tipo di edera.

[3] Ulteriore classificazione di specie che in parte coincidono con quelle menzionate poco piú sopra, come nel caso della *salix vitellina*, identica a quella detta *Graeca*; nel salice porporino si può riconoscere la *Salix purpurea*, che fornisce ugualmente vimini; incerta, invece, l'identificazione della specie *Gallica*.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

rum et in mari piscator Africus praepostero more velum intra malos suspendens, et mapalia sua Mauri tegunt, proximeque aestimanti hoc videatur esse, quod in interiore parte mundi papyrum.

179 (71) Sui, sed frutectosi generis sunt inter aquaticas et rubi atque sabuci, fungosi generis, aliter tamen quam ferulae, quippe plus ligni est, utique sabuco, ex qua magis canoram bucinam tubamque credit pastor ibi caesa, ubi gallorum cantum frutex ille non exau-
180 diat. Rubi mora ferunt et alio genere similitudinem rosae quae vocatur cynosbatos. Tertium genus Idaeum vocant Graeci a loco, tenerius quam cetera minoribusque spinis et minus aduncis. Flos eius contra lippitudines inlinitur ex melle et igni sacro; contra stomachi quoque vitia bibitur ex aqua. Sabuci acinos habent nigros atque parvos, umoris lenti, inficiendo maxime capillo. Qui et ipsi aqua decocti manduntur.

181 (72) Umor et cortici arborum est, qui sanguis earum intellegi debet, non idem omnibus: ficis lacteus – huic ad caseos figurandos coaguli vis –, cerasis cumminosus, ulmis salivosus, lentus ac pinguis, malis, vitibus, piris aquosus. Vivaciora quibus lentior. Atque in totum corpori arborum, ut reliquorum animalium, cutis, san-
182 guis, caro, nervi, venae, ossa, medullae. Pro cute cortex. Mirum, is in moro medicis sucum quaerentibus vere hora diei secunda la-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

del Po con essi fanno delle vele, ma anche i pescatori africani li utilizzano allo stesso modo, sul mare, attaccando le vele all'inverso, fra gli alberi; i Mauri ne fanno coperture per le loro capanne: ad un'indagine ben ravvicinata risulta che il giunco trova quegli impieghi che nella parte centrale del mondo sono propri del papiro.

179 (71) Formano un gruppo particolare – però a carattere arbustivo – nell'ambito delle piante acquatiche, il rovo e il sambuco[1]. Sono di tipo spugnoso, ma in modo diverso dalle ferule, perché hanno piú legno (soprattutto il sambuco) da cui, secondo le credenze dei pastori, si ottiene una buccina o una tromba piú sonora se la pianta viene tagliata in un luogo dove non arriva il canto del gallo.

180 I rovi portano delle more; un'altra specie, chiamata *cynosbatos*[1], ha un fiore simile alla rosa. La terza specie è dai Greci detta, per la sua provenienza, dell'Ida; è meno rigida delle altre, con spine piú piccole e meno ricurve[2]. Il suo fiore si usa in applicazione con miele per curare la cisposità e il fuoco sacro; lo si prende anche in pozione con acqua in caso di disturbi allo stomaco. I sambuchi hanno acini neri e piccoli, che contengono un liquido vischioso e sono impiegati soprattutto per tingere i capelli; bolliti nell'acqua sono anche buoni da mangiare.

181 (72) La corteccia degli alberi contiene una sostanza liquida, che deve essere considerata come il loro sangue, e che non è uguale in tutte le piante: nel fico è lattiginosa (ha lo stesso effetto del caglio per produrre il formaggio), nel ciliegio è gommosa; bavosa, vischiosa e grassa nell'olmo; acquosa nel melo, nella vite, nel pero. Quanto piú è vischiosa, tanto piú a lungo vive l'albero. Nel complesso il corpo degli alberi, come quello degli altri esseri viventi, è fatto di pelle, sangue, carne, tendini, vasi sanguigni, ossa,
182 midollo[1]. La corteccia funge da pelle. Cosa sorprendente, quando i medici cercano di procurarsi del succo da una pianta di gelso, in primavera, all'ora seconda del giorno, la pianta percossa con

179. [1] Questa collocazione del rovo fra le piante acquatiche è abbastanza curiosa, nonostante Teofrasto III 18.3 e IV 8.1 accenni alla presenza di questa pianta in luoghi umidi. La seconda è naturalmente la *Sambucus nigra*, arbusto o arboscello assai diffuso in Europa e nell'Asia occidentale.

180. [1] Da *kýon*, *kynós*, «cane» e *bátos*, «rovo»: «rovo canino», che è stato identificato da André nella *Rosa sempervirens* o rosa di San Giovanni, sempreverde, con fiori bianchi, e diffusa nella regione mediterranea.

[2] È il lampone (*Rubus idaeus*), arbusto delle Rosacee, il cui frutto, come è noto, somiglia alle more del rovo, tranne per il fatto che le drupe sono rosse.

181. [1] Già Teofrasto I 3.1, 4 sg. aveva paragonato l'organismo vegetale a quello animale, e piú specificamente a quello umano.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

pide incisus manat, altius fractus siccus videtur. Proximi plerisque adipes. Hi vocantur a colore alburnum, mollis ac pessima pars ligni, etiam in robore facile putrescens, teredini obnoxia, quare semper amputabitur. Subest huic caro, cui ossa, id est materiae opti-
183 mum. Alternant fructus quibus siccius lignum, ut olea, magis quam quibus carnosum, ut cerasus. Nec omnibus adipes carnesve largae, uti nec animalium acerrimis. Neutrum habent buxus, cornus, olea, nec medullam minimumque etiam sanguinis, sicuti ossa non habent sorba, carnem sabuci – at plurimam ambae medullam – nec harundines maiore ex parte.

184 (73) In quarundam arborum carnibus pulpae venaeque sunt. Discrimen earum facile; venae latiores candidioresque. Pulpae fissilibus insunt. Ideo fit, ut aure ad caput trabis quamlibet praelongae admota ictus ab altero capite vel graphii sentiantur penetrante rectis meatibus sono, unde deprehenditur, an torta sit materies no-
185 disque concisa. Quibus sunt tubera, sicut sunt in carne glandia, in iis nec vena nec pulpa, quodam callo carnis in se convoluto. Hoc pretiosissimum in citro et acere. Cetera mensarum genera fissis arboribus circinantur in pulpam; alioqui fragilis esset vena in orbem

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

una pietra trasuda, mentre se viene inferto un colpo piú profondo il tessuto appare secco [1]. La maggior parte delle piante sotto la corteccia presenta uno strato di sostanza grassa, che per il suo colore viene detta alburno, e costituisce la parte molle e peggiore del legno, in quanto tende a imputridire con facilità perfino nel rovere, va soggetta all'attacco dei tarli, e per queste ragioni verrà sempre eliminata. Sotto questa parte sta la «carne», e sotto quest'ultima le «ossa», vale a dire la parte migliore del legno.

183 Le piante che hanno un legno piuttosto asciutto, come l'olivo, tendono a dar frutti ad anni alterni [1] piú di quelle che hanno un legno carnoso, come il ciliegio. Non tutti gli alberi hanno tessuto grasso o consistenti parti di carne, cosí come, fra gli animali, ne sono privi i piú animosi. Queste componenti mancano entrambe nel bosso, nel corniolo, nell'olivo, che non hanno neanche midollo e sono provvisti di pochissimo sangue, cosí come è privo di ossa il sorbo, e di carne il sambuco (mentre entrambi sono ricchi di midollo), e la canna per la maggior parte del fusto.

184 (73) Nella carne di certi alberi si trovano fibre e vene. Si distinguono facilmente: le vene sono piú larghe e piú chiare; la fibra si trova nel legno che si spacca [1]. Cosí avviene che accostando l'orecchio all'estremità di una trave, qualunque ne sia la lunghezza, si avvertano i colpi, perfino se dati con uno stiletto, all'altra estremità, perché il suono segue un percorso rettilineo; perciò si
185 scopre se il legno è ritorto e interrotto da nodi. Alcuni tipi di legno presentano degli ispessimenti, cosí come nella carne ci sono delle callosità; in esse non si trovano né vene né fibre, si tratta di una sorta di groppo della carne agglomerato su se stesso [1]. Sono molto apprezzati quelli della «tuia» [2] e dell'acero. Tutti gli altri tipi di tavolo sono fatti spaccando il tronco in senso longitudinale, formando un cerchio con le assi tagliate nel senso della fibra, altri-

182. [1] Sembra che Plinio abbia frainteso la sua fonte, perché Dioscoride (I 127) riporta un'osservazione identica a proposito del sicomoro: la causa dell'equivoco va probabilmente rintracciata nel termine greco *móron* che indica sia il frutto del gelso, sia quello del sicomoro.

183. [1] Per il periodo di fruttificazione dell'olivo si veda XV.12; Columella V 9.11.

184. [1] La terminologia, che Plinio mutua da quella greca (Teofrasto parla di *ínes*, «muscoli, fibre muscolari» e *phlébes*, «vasi sanguigni») non ha ovviamente alcun carattere di rigore scientifico, e talvolta risulta oscura anche in riferimento ai semplici dati dell'osservazione.

185. [1] Sono particolarità del legno, apprezzate per il loro valore estetico, che Plinio paragona a caratteristiche del tessuto di un organismo animale: non è del tutto perspicuo il significato preciso di *glandium* riferito appunto alla carne animale (il *Thesaurus linguae Latinae*, s. v., lo intende come una parte callosa o cartilaginosa). André, rinviando ad un contributo di L. D. Johnston, in «Classical Philology», 49, 1954, pp. 244 sg., preferisce interpretare *glandium* come «filet», nel senso, dunque, di «parte migliore della carne».
[2] Cfr. par. 66, nota 1.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

arboris caesa. Fagis pectines traversi in pulpa. Apud antiquos inde
et vasis honos. M'. Curius iuravit se nihil ex praeda attigisse prae-
186 ter guttum faginum, quo sacrificaret. – Lignum in longitudinem
fluctuatur, ut quaeque pars fuit ab radice, validius sidit. – Quibus-
dam pulpa sine venis mero stamine et tenui constat. Haec maxime
fissilia. Alia frangi celeriora quam findi, quibus pulpa non est, ut
oleae, vites. At e contrario totum e carne corpus fico, tota ossea
ilex, cornus, robur, cytisus, morus, hebenus, lotos et quae sine me-
dulla esse diximus. Ceteris nigricans color, fulva cornus in venabu-
lis nitet incisuris nodata propter decorem. Cedrus et larix et iuni-
187 perus rubent. Larix femina habet quam Graeci vocant aegida mel-
lei coloris. Inventum pictorum tabellis inmortale nullisque fissile
rimis hoc lignum proximum medullae est. In abiete lusson Graeci
vocant. Cedri quoque durissima quae medullae proxima, ut in cor-
pore ossa, deraso modo limo. Et sabuci interiora mire firma tradun-
tur, quidamque venabula ex ea praeferunt omnibus, constat enim
ex cute et ossibus.

188 (74) Caedi tempestivum quae decorticentur et teretes ad tem-
pla ceteraque usus rotundi, cum germinant, alias cortice inextrica-
bili et carie subnascente ei materiaque nigrescente; tigna et quibus

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

menti la vena, tagliata diametralmente al tronco, si spaccherebbe facilmente. Il faggio ha come dei denti di pettine disposti trasversalmente rispetto alle fibre; per questo gli antichi apprezzavano anche i recipienti fatti di questo materiale. Manio Curio giurò che non aveva preso nulla dal bottino di guerra tranne una coppa di faggio da usare nei sacrifici [3].

186 Il legno galleggia in senso orizzontale, e le parti piú vicine alla radice tendono ad affondare di piú. Alcuni tipi di legno sono costituiti da fibre senza vene, con semplici filamenti sottili: sono quelli che piú si prestano ad essere spaccati. Altri tipi si rompono prima di essere aperti, e sono quelli privi di fibre, come il legno d'olivo e quello di vite. Inversamente il legno di fico consiste completamente di carne; del tutto osseo è il leccio, e cosí pure il corniolo, il rovere, il citiso, il gelso, l'ebano, il loto e quei tipi di legno che abbiamo detto esser privi di midollo [1]. Tutti sono di colore scuro, mentre il corniolo, rosseggiante, splende lavorato in spiedi con dei nodi intagliati per decorazione. Il legno di *cedrus*, di la-
187 rice e di ginepro è di colore rosso [2]. Il larice femminile ha quella che i Greci chiamano *aegis*, del colore del miele: questo legno, che si è rivelato inalterabile per i dipinti su tavola, e assolutamente non soggetto a fenditure, è la parte piú vicina al midollo. Nell'abete, i Greci lo chiamano *lusson*. Anche nella *cedrus* la parte piú dura è quella piú vicina al midollo (come nel corpo animale avviene per le ossa), a patto che si elimini, raschiandolo, lo strato molle e vischioso [1]. Ugualmente, la parte interna del sambuco ha fama di essere sorprendentemente robusta, e certuni considerano i migliori in assoluto gli spiedi fatti di questo legno, che in effetti consiste di pelle e di ossa.

188 (74) Il momento per tagliare gli alberi che vanno scortecciati, ad esempio quelli che forniscono tronchi arrotondati per le traverse dei tetti e altre travi a sezione circolare, cade nel periodo della germinazione, perché in altri periodi non si riesce a togliere la corteccia, sotto di essa si forma del marciume e il legno tende ad an-

[3] Manio Curio Dentato, console nel 290 a. C., portò a termine vittoriosamente una serie di campagne militari contro i Sanniti, i Sabini, i Senoni, i Lucani e sconfisse, nel 275 a. C., Pirro, re dell'Epiro. La sua vita frugale e la sua incorruttibile onestà erano diventate proverbiali, rappresentate in forma emblematica nell'episodio dell'ambasceria dei Sanniti, cui Plinio stesso accennerà a XIX.87 e XXXVI.3.

186. [1] Sopra, al paragrafo 183.

[2] L'albero denominato *cedrus* è, come si è detto, una specie di ginepro (può indicare sia la *Juniperus excelsa*, sia la *Juniperus oxycedrus*); con *larix*, qui e all'inizio del paragrafo successivo, viene reso, come già notato al paragrafo 4, il termine greco *peúke*.

187. [1] Questa parte detta *limus* è l'alburno descritto piú sopra, al paragrafo 182.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

aufert securis corticem a bruma ad favonium aut, si praevenire cogamur, arcturi occasu et ante eum fidiculae, novissima ratione solstitio. Dies siderum horum reddentur suo loco. Vulgo satis putant observare, ne qua dedolanda sternatur ante editos suos fructus.
189 Robur vere caesum teredinem sentit, bruma autem neque vitiatur neque pandatur, alias obnoxium etiam, ut torqueat sese findatque,
190 quod in subere tempestive quoque caeso evenit. Infinitum refert et lunaris ratio, nec nisi a xx in xxx caedi volunt. Inter omnes vero convenit utilissime in coitu eius sterni, quem diem alii interlunii, alii silentis lunae appellant. Sic certe Tiberius Caesar concremato ponte naumachiario larices ad restituendum caedi in Raetia praefi-
191 nivit. Quidam dicunt, ut in coitu et sub terra sit luna, quod fieri non potest nisi noctu. Si competant coitus in novissimum diem brumae, illa fit aeterna materies; proxime, cum supra dictis sideribus. Quidam et canis ortum addunt, et sic caesas materias in forum

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nerirsi. Gli alberi da cui si ricavano travi e i tronchi a cui si toglie la corteccia a colpi d'ascia si tagliano a partire dal solstizio d'inverno fino a quando comincia a soffiare il favonio, oppure, se si è costretti ad anticipare, dal tramonto di Arturo o anche prima, dal tramonto della Lira, tenendo come limite ultimo il solstizio[1]. Il calendario di queste ricorrenze astronomiche verrà esposto a suo luogo[2]. Generalmente si ritiene che basti fare attenzione a non abbattere un albero da squadrare con l'ascia prima che abbia prodotto i frutti.

189 Il rovere tagliato in primavera va facilmente soggetto all'attacco dei tarli, mentre se è tagliato d'inverno non si guasta e non si incurva; altrimenti rischia anche di piegarsi e di spaccarsi, cosa che si verifica nella quercia da sughero, anche se è stata tagliata
190 nel periodo adatto. Enorme importanza riveste anche la fase lunare, e si ritiene d'obbligo che il taglio degli alberi sia fatto fra il ventesimo e il trentesimo giorno. Tutti peraltro sono d'accordo che il momento piú adatto per abbattere un albero è quello della congiunzione[1], che alcuni chiamano giorno dell'interlunio, altri del silenzio lunare. Fu sicuramente secondo questa prescrizione che l'imperatore Tiberio ordinò di tagliare in Rezia i larici destinati alla ricostruzione del ponte della naumachia, distrutto da un
191 incendio[2]. Alcuni sostengono che la luna dev'essere in congiunzione e sotto l'orizzonte, il che non può accadere se non di notte. Se la congiunzione coincide con l'ultimo giorno del solstizio d'inverno[1], il legno si mantiene per sempre; subito dopo, come resistenza e durata, viene il legno tagliato nelle ricorrenze astronomiche sopra citate. Certuni vi aggiungono anche il sorgere della Canicola[2], portando come esempio il legname che fu tagliato per il Foro di Augusto[3].

188. [1] Vale a dire, in un caso dal 25 dicembre all'8 febbraio; nell'altro, a partire dal 2 novembre (tramonto di Arturo), oppure dall'8 agosto (tramonto della Lira), senza oltrepassare il 24 giugno (data del solstizio estivo): in sostanza, il periodo non adatto era quello compreso tra il 24 giugno e l'8 agosto.

[2] Nel libro XVIII, parr. 268 sgg.

190. [1] In effetti nella fase di novilunio il satellite è allineato con il sole e la terra, cfr. II.44-46.

[2] La naumachia era uno spettacolo di combattimento navale, promosso per la prima volta da Giulio Cesare nel 46 a. C. Augusto fece poi scavare allo scopo, sulla riva destra del Tevere, un bacino artificiale provvisto di un'isola al centro, e alimentato da un apposito acquedotto. La Rezia è la regione delle Alpi tra Reno e Danubio.

191. [1] La data del solstizio d'inverno cade, secondo Plinio, il 25 dicembre, cfr. XVIII.221, e l'intero periodo dura tre giorni (Columella XI 2).

[2] La Canicola sorge il 17 luglio, cfr. XVIII.288.

[3] Il Foro di Augusto, che fu promesso in voto da Ottaviano al momento della battaglia di Filippi, era costituito da una vasta area fiancheggiata da portici a due piani (quello supe-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

192 Augustum. Nec novellae autem ad materiem nec veteres utilissimae. Circumcisas quoque in medullam aliqui non inutiliter relinquunt, ut omnis umor stantibus defluat. Mirum apud antiquos primo Punico bello classem Duilli imperatoris ab arbore LX die navigavisse, contra vero Hieronem regem CCXX naves effectas diebus XLV tradit L. Piso. Secundo quoque Punico Scipionis classis XL die a securi navigavit. Tantum tempestivitas etiam in rapida celeritate pollet.

193 (75) Cato hominum summus in omni usu de materiis haec adicit: «Prelum ex carpino atra potissimum facito. Ulmeam, pineam, nuceam, hanc atque aliam materiem omnem cum ecfodies, luna decrescente eximito post meridiem sine vento austro. Tum erit tempestiva, cum semen suum maturum erit. Cavetoque per rorem tra-
194 has aut doles». Idemque mox: «Nisi intermestri lunaque dimidiata ne tangas materiem. Quam effodias aut praecidas abs terra. Diebus VII proximis, quibus luna plena fuerit, optime eximitur. Omnino caveto ni quam materiem doles neve caedas neve tangas nisi siccam, neve gelidam neve rorulentam». – Tiberius item et in capillo tondendo servavit interlunia. M. Varro adversus defluvia praecipit observandum id a pleniluniis. –

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

192 Né dagli alberi giovani né da quelli vecchi si ricava un legname molto buono. Alcuni seguono un procedimento non superfluo, che consiste nel tagliare tutt'intorno il tronco fino al midollo, lasciando l'albero in piedi per far uscire tutta l'umidità. Un fatto sorprendente dei tempi antichi è che nella prima guerra punica la flotta al comando di Gaio Duilio[1] scese in mare 60 giorni dopo che furono tagliati gli alberi, mentre Lucio Pisone riferisce che per combattere contro il re Gerone si costruirono 220 navi in 45 giorni[2]. Anche nella seconda guerra punica la flotta di Scipione era pronta a navigare 40 giorni dopo che le scuri si erano abbattute sugli alberi[3]: questo dimostra l'importanza del periodo giusto per il taglio perfino quando il lavoro va eseguito rapidamente e con poco tempo a disposizione.

193 (75) Catone, la maggiore autorità che esista in materia di pratiche agricole, aggiunge questa indicazione a proposito dei vari tipi di legno: «il torchio andrà fatto preferibilmente di carpino scuro. Quando si sradicheranno tronchi di olmo, di pino, di noce, di tale o talaltro albero, il lavoro andrà fatto con la luna calante, dopo il mezzogiorno e quando non soffia da ostro. Il momento adatto per il taglio sarà quando il seme è maturo. Si farà attenzione a non trascinare il tronco e a non squadrarlo con l'ascia se c'è rugia-
194 da»[1]. E ancora Catone, subito dopo: «Non si tocchi il legno se non al novilunio o quando la luna è a mezzo; il tronco andrà sradicato o tagliato rasoterra. I 7 giorni che seguono il plenilunio sono il momento migliore per tirare via la pianta. Guardarsi assolutamente dallo squadrare o tagliare o toccare il legname se non è secco: non dev'essere né gelato né bagnato di rugiada»[1]. Tiberio rispettava il novilunio addirittura per il taglio dei capelli; Marco Varrone prescrive, contro la caduta dei capelli, di tagliarli dal plenilunio in poi[2].

riore era ornato di copie delle Cariatidi dell'Eretteo); al centro sorgeva il tempio di Marte Ultore, in cui era conservata la spada di Cesare.

192. [1] Console nel 260 a. C., sconfisse la flotta cartaginese nelle acque di *Mylae* (Milazzo) in Sicilia, e fu il primo a celebrare il trionfo navale.

[2] *HRR*, fr. 29; per Lucio Pisone si veda la nota a XIII.87. Gerone II, tiranno di Siracusa, si schierò a fianco di Cartagine, ma fu sconfitto dai Romani, e dovette perciò venire ad un accordo (263 a. C.), impegnandosi ad essere loro alleato.

[3] Secondo quanto riporta Livio XXVIII 45.1, nel 205 a. C. Scipione si occupò personalmente dell'allestimento della nuova flotta, che, costituita da venti quinqueremi e dieci quadriremi, scese in mare 44 giorni dopo che il legname era stato portato via dai boschi.

193. [1] Cfr. Catone 31.2. Accetto, nel testo della citazione riportata da Plinio, la correzione (adottata da André) di *sappino* (che si legge nei codici pliniani) in *carpino*, attestato dai manoscritti di Catone.

194. [1] Catone 37.3 sg.

[2] Varrone, *Res rusticae* I 37.2.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

195 (76) Larici et magis abieti succisis umor diu defluit. Haec omnium arborum altissimae ac rectissimae. Navium malis antemnisque propter levitatem praefertur abies. Communia his pinoque, ut quadripertitos venarum cursus bifidosve habeant vel omnino simplices. Fabrorum in intestina opera medulla sectilis optima quadripertitis, pessima bifidis materies et mollior quam ceterae. Intellec-
196 tus in cortice protinus peritis. Abietis quae pars a terra fuit, enodis est. Haec qua diximus ratione fluviata decorticatur atque ita sappinus vocatur, superior pars nodosa duriorque fusterna. Et in ipsis autem arboribus robustiores aquiloniae partes, et in totum deteriores ex umidis opacisque, spissiores ex apricis ac diuturnae. Ideo Romae infernas abies supernati praefertur.

197 Est per se gentium quoque in his differentia. Alpibus Appenninoque laudatissimae, in Gallia Iuribus ac monte Vosego, in Corsica, Bithynia, Ponto, Macedonia. Deterior Aenianica et Arcadica, pessima Parnasia et Euboica, quoniam ramosae ibi et contortae putrescentesque facile. At cedrus in Creta, Africa, Syria laudatissima.
198 Cedri oleo peruncta materies nec tiniam nec cariem sentit. Iunipero eadem virtus quae cedro. Vasta haec in Hispania maximeque Vaccaeis. Medulla eius ubicumque solidior etiam quam cedris. Pu-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

195 (76) Se vengono tagliati alla base il larice, e ancor di piú l'abete, lasciano colare a lungo un liquido[1]. Sono, questi, gli alberi piú alti e piú dritti di tutti. Per gli alberi delle navi e per le antenne si preferisce, a causa del suo minor peso, l'abete. Caratteristica comune a queste due piante e al pino è il percorso delle vene quadripartito, oppure bipartito, oppure unico. Per i lavori di falegnameria domestica, i tronchi a quattro vene hanno il midollo migliore, facile da tagliare; mentre quelli a due vene hanno il legno peggiore e piú tenero degli altri due tipi. Gli esperti lo capiscono subito
196 dalla corteccia. La parte vicina a terra del tronco dell'abete è priva di nodi: spaccata nel senso della vena, come abbiamo detto, viene poi liberata dalla corteccia, e cosí lavorata è detta *sappinus*[1]; la parte al di sopra, invece, piena di nodi e piú dura, si chiama *fusterna*. Negli alberi stessi peraltro le parti piú robuste sono quelle esposte a nord; in generale le piante che vengono da luoghi umidi e coperti d'ombra sono di qualità peggiore, mentre quelle che vengono da luoghi soleggiati sono piú compatte e piú durature. Per questo motivo a Roma si preferisce l'abete delle regioni tirreniche a quello delle regioni adriatiche.

197 Fra gli abeti c'è differenza anche solo secondo l'origine. Quelli che crescono sulle Alpi e sull'Appennino sono i piú apprezzati; mentre in Gallia i migliori sono quelli del Giura e dei Vosgi; di buona qualità sono pure gli abeti della Corsica, della Bitinia, del Ponto e della Macedonia; mentre quelli dell'Enia[1] e dell'Arcadia sono di qualità inferiore; quelli del Parnaso e dell'Eubea sono i peggiori in assoluto, perché sono molto ramificati, contorti, e tendono a imputridire. La *cedrus*[2] che cresce a Creta, in Africa e in Siria è la piú apprezzata; il legname cosparso con olio di *cedrus*
198 non viene attaccato dai vermi e non marcisce. Il ginepro[1] ha le medesime qualità della *cedrus*: in Spagna raggiunge dimensioni ragguardevoli, soprattutto nella regione dei Vaccei[2]. Il midollo

195. [1] Anche qui, come risulta dal confronto con Teofrasto V 1.5 sg., Plinio usa erroneamente il termine *larix*; si vedano per questo problema le note ai paragrafi 44 e 45.

196. [1] Questo termine *sappinus*, che designa il ceppo dell'abete, è già comparso al paragrafo 61, dove Plinio ne contesta il significato di «pianta resinosa ottenuta per semina», accolto da certe sue fonti.

197. [1] Regione della Tessaglia bagnata dal fiume Spercheo.
[2] Sul significato di *cedrus*, qui come al paragrafo successivo, cfr. par. 186, nota 1; per l'olio che si ricava da questa pianta cfr. par. 52, nota 1.

198. [1] Si tratta naturalmente del comune ginepro (*Juniperus communis*), pianta tipica della flora mediterranea.
[2] Popolazione della Spagna Citeriore, insediata lungo il corso del Duero, cfr. III.19, 26 e IV.112.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

blicum omnium vitium vocant spiras, ubi convolvere se venae atque nodi. Inveniuntur in quibusdam, sicut in marmore, centra, id est duritia clavo similis, inimica serris. Et quaedam forte accidunt, ut lapide comprehenso aut recepto in corpus aut alterius arboris ra-
199 mo. Megaris diu stetit oleaster in foro, cui viri fortes adfixerant arma, quae cortice ambiente aetas longa occultaverat, fuitque arbor illa fatalis excidio urbis praemonitae oraculo, cum arbor arma peperisset, quod succisae accidit ocreis galeisque intus repertis. Ferunt lapides ita inventos ad continendos partus esse remedio.

200 Amplissima arborum ad hoc aevi existimatur Romae visa, quam propter miraculum Tiberius Caesar in eodem ponte naumachiario exposuerat advectam cum reliqua materie, duravitque ad Neronis principis amphitheatrum. Fuit autem trabs ea e larice, longa pedes CXX, bipedali crassitudine aequalis, quo intellegebatur vix cre-
201 dibilis reliqua altitudo fastigium ad cacumen aestimantibus. Fuit memoria nostra et in porticibus saeptorum a M. Agrippa relicta aeque miraculi causa, quae diribitorio superfuerat, XX pedibus bre-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

del ginepro, dovunque la pianta cresca, è piú compatto perfino di quello della *cedrus*.

Un difetto comune a tutti i tipi di legno sono le cosiddette spire, i punti in cui vene e nodi si attorcigliano fra di loro. Si trovano in certi legni dei groppi [3], come capita nel marmo, che sono degli indurimenti simili a chiodi e che costituiscono un problema quando si sega il legno. Alcuni si formano per caso, quando un sasso, oppure un ramo di un'altra pianta, viene circondato o incorporato dal legno.

199 Nel foro di Megara ci fu per lungo tempo un oleastro al quale guerrieri valorosi avevano affisso le loro armi, e intorno ad esse, col passare del tempo, era cresciuta la corteccia fino a nasconderle. A quell'albero era legato il destino della città, perché un oracolo aveva predetto che Megara sarebbe andata in rovina quando un albero avesse generato delle armi, cosa che si verificò quando l'oleastro fu tagliato e dentro vi si trovarono schinieri ed elmi [1]. Si dice che le pietre trovate cosí racchiuse nel legno siano un medicamento che previene la minaccia di aborto.

200 L'albero di maggiori dimensioni che sia mai esistito fino ai tempi nostri è ritenuto quello che fu visto a Roma quando l'imperatore Tiberio lo fece portare insieme al resto del legname, lasciandolo esposto per la sua straordinaria grandezza su quello stesso ponte della naumachia di cui si è parlato prima [1]; si conservò fino a quando fu costruito l'anfiteatro di Nerone [2]. Era una trave di larice, lunga 120 piedi, con uno spessore uniforme di due piedi; misure che rendevano quasi incredibile l'altezza complessiva dell'albero, calcolando quanto doveva elevarsi fino alla sommità.

201 Ai nostri tempi [1] Marco Agrippa fece lasciare nei portici dei *Saepta*, anche lui perché la gente potesse ammirare un tale portento, una trave che era avanzata dopo la costruzione del *diribitorium* [2], 20 piedi piú corta della precedente, e con uno spessore di

[3] Rendo cosí il termine tecnico *centrum*, che Plinio mutua, come anche *spirae*, dal greco, cfr. Teofrasto V 2.3.

199. [1] Probabilmente nel corso della guerra del Peloponneso, nella quale Megara (che sorgeva sulla costa di fronte a Salamina, cfr. IV.23) fu coinvolta subendo devastazioni e saccheggi.

200. [1] Cfr. par. 190, nota 2.
[2] Sorgeva nel Campo Marzio, ed era edificato in legno (Svetonio, *Nero* 12).

201. [1] *Memoria nostra* induce a pensare che Plinio per questa notizia ricalchi piattamente la sua fonte – contemporanea al fatto narrato – senza accorgersi dell'anacronismo.
[2] I *Saepta* («recinti») erano uno spazio rettangolare nel Campo Marzio in cui si tenevano le votazioni dei comizi tributi; per volere di Cesare, l'area fu chiusa, sui lati piú lunghi, da due colonnati, la *porticus Meleagri* e la *porticus Argonautarum*; il *diribitorium* era l'edificio dove si procedeva al conteggio dei voti, e chiudeva il lato breve a sud. Il complesso fu terminato nel 26 a. C. da Marco Agrippa: su quest'ultimo cfr. XIV.146 e nota relativa.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

vior, sesquipedali crassitudine. Abies admirationis praecipuae visa est in nave, quae ex Aegypto Gai principis iussu obeliscum in Vaticano circo statutum quattuorque truncos lapidis eiusdem ad sustinendum eum adduxit. Qua nave nihil admirabilius visum in ma-
202 ri certum est. $\overline{\text{CXX}}$ modium lentis pro saburra ei fuere. Longitudo spatium obtinuit magna ex parte Ostiensis portus latere laevo. Ibi namque demersa est Claudio principe cum tribus molibus turrium altitudine in ea exaedificatis obiter Puteolano pulvere advectisque. Arboris eius crassitudo quattuor hominum ulnas conplectentium implebat, vulgoque auditur $\overline{\text{LXXX}}$ nummum et pluris malos venun-
203 dari ad eos usus, rates vero conecti $\overline{\text{XL}}$ sestertium plerasque. At in Aegypto ac Syria reges inopia abietis cedro ad classes feruntur usi. Maxima ea in Cypro traditur ad undeciremem Demetri succisa CXXX pedum, crassitudinis vero ad trium hominum conplexum. Germaniae praedones singulis arboribus cavatis navigant, quarum
204 quaedam et XXX homines ferunt. Spississima ex omni materie, ideo et gravissima iudicatur hebenus et buxus, graciles natura. Neutra in aquis fluvitat, nec suber, si dematur cortex, nec larix. Ex reliquis spississima lotos, quae Romae ita appellatur, dein robur exalburnatum. Et huic nigricans color magisque etiam cytiso, quae proxime

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

un piede e mezzo. Un abete che destò particolare stupore lo si vide sulla nave che trasportò dall'Egitto, per ordine dell'imperatore Gaio[3], l'obelisco collocato nel circo del Vaticano[4] e i quattro sostegni, fatti della stessa pietra, che ne costituivano il basamento. Di sicuro sul mare non si è mai visto nulla di piú sbalorditivo di questa nave: 120 000 moggi di lenticchie fungevano da zavorra.
202 Con la sua lunghezza occupava per gran parte il lato sinistro del porto di Ostia, e là in effetti affondò, durante il principato di Claudio[1], con tre costruzioni, alte come torri, in pozzolana, che erano state innalzate sulla nave stessa al passaggio da Pozzuoli e da lí trasportate[2]. La circonferenza del suo albero era tale che occorrevano quattro uomini per abbracciarlo, e si sente dire normalmente che tronchi da impiegare per alberi da navi si vendono a 80 000 sesterzi, e che per la costruzione di una nave si usa un gran numero di tronchi da 40 000 sesterzi.

203 Si dice che in Egitto e in Siria, invece, i re, per mancanza di abeti, facciano utilizzare per le costruzioni navali il legno di cedro[1]. Il piú grande di questi alberi, a quanto si racconta, fu tagliato a Cipro per la nave a undici ordini di remi di Demetrio[2]: era lungo 130 piedi e, quanto alla larghezza, occorrevano tre uomini per abbracciarlo. I briganti della Germania usano imbarcazioni ricavate scavando un solo tronco, e alcune sono in grado di trasportare anche 30 persone.

204 Fra tutte le qualità di legno vengono ritenute piú compatte, e perciò anche piú pesanti, l'ebano e il bosso, piante di per sé esili. Nessuno dei due galleggia, come pure il legno della quercia da sughero, se privato della corteccia, e il larice[1]. Degli altri il piú compatto è quello che a Roma viene chiamato loto, e dopo di esso, una volta privato dell'alburno[2], il rovere: anche questo legno è di colore nerastro; il citiso lo è ancor di piú, e pare essere il piú simi-

[3] Gaio Giulio Cesare Germanico soprannominato Caligola, imperatore dal 37 al 41 d. C.
[4] Cfr. XXXVI.74. Il Vaticano, sulla riva destra del Tevere, comprendeva una collina ed una zona piú pianeggiante verso il fiume. L'obelisco in questione è quello che si erge al centro di piazza San Pietro, dove fu fatto collocare, nel 1586, da Domenico Fontana.

202. [1] Dal 41 al 54 d. C.
[2] Cfr. XXXVI.70. La pozzolana è un tufo di colore grigio, rossastro o bruno, poco coerente, che ha la prerogativa di essere inattaccabile dall'acqua.

203. [1] In questo caso con *cedrus* Plinio indica il cedro del Libano (*Cedrus libanotica*), conifera originaria appunto dell'Anatolia meridionale e della Siria.
[2] Demetrio di Macedonia, detto Poliorcete («assediatore di città»), guidò nel 306 a. C. la spedizione di Cipro contro Tolomeo I, assumendo in seguito alla vittoria il titolo di re.

204. [1] Questa notizia pare errata, sia che Plinio intenda con *larix* il nostro larice, che ha un legno leggero, sia che, come altrove, intenda la *Pinus laricio*.
[2] Dell'alburno Plinio ha parlato al paragrafo 182.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

accedere hebenum videtur, quamquam non desunt qui Syriacas te-
205 rebinthos nigriores adfirment. Celebratur et Thericles nomine cali-
ces ex terebintho solitus facere torno; perquam probatur materies.
Omnium haec sola ungui vult meliorque fit oleo. Colos mire adul-
teratur iuglande ac piro silvestri tinctis atque in medicamine decoc-
206 tis. Omnibus quae diximus spissa firmitas. Ab iis proxima est cor-
nus, quamquam non potest videri materies propter exilitatem, sed
lignum non alio paene quam ad radios rotarum utile aut si quid cu-
neandum sit in ligno clavisve figendum ceu ferreis. Ilex item et
oleaster et olea atque castanea, carpinus, opulus, haec et crispa ace-
ris modo, si ulla materies idonea esset ramis saepe deputatis. Ca-
207 stratio illa est adimitque vires. De cetero plerisque horum, sed uti-
que robori, tanta duritia, ut terebrari nisi madefactum non queat et
ne sic quidem adactus avelli clavus. E diverso clavum non tenet ce-
drus. Mollissima tilia, eadem videtur et calidissima. Argumentum
adferunt quod citissime ascias retundat. Calidae et morus, laurus,
hederae et omnia, e quibus igniaria fiunt.

208 (77) Exploratorum hoc usus in castris pastorumque repperit,
quoniam ad excudendum ignem non semper lapidis occasio est. Te-
ritur ergo lignum ligno ignemque concipit adtritu, excipiente ma-
terie aridi fomitis, fungi vel foliorum facillima conceptu. Sed nihil

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

le, in questo, all'ebano: non manca tuttavia chi sostiene che il terebinto di Siria è piú scuro.

205 È rimasto famoso un certo Tericle che era solito fabbricare al tornio dei calici di terebinto[1]: è un legno molto apprezzato, il solo fra tutti che richiede di essere unto e che migliora se è spalmato d'olio. Il suo colore può essere imitato con sorprendente efficacia, dal legno di noce e di pero selvatico, che vengono tinti facendoli bollire in una sostanza colorante. Tutti questi tipi di legno che ab-
206 biamo menzionato sono compatti e robusti. Dopo di loro viene il corniolo, sebbene possa dare l'impressione di un legno non adatto a lavori di carpenteria, tanto il tronco è sottile; serve però quasi esclusivamente per fare i raggi delle ruote, o cunei da legno, o cavicchi di impiego analogo ai chiodi di ferro. Lo stesso vale per il leccio e l'oleastro e l'olivo, il castagno, il carpino, il loppio[1] – quest'ultimo è un legno ricco di venature come l'acero – ammesso che un legno possa essere utile quando all'albero si potano i rami di frequente: la potatura è come una castrazione per la pianta, e le sottrae vigore.

207 Quanto al resto la maggior parte di queste qualità di legno (il rovere però in modo particolare) sono cosí dure che non si riesce a perforarle a meno che siano state inumidite, e anche con questa precauzione è impossibile tirar via un chiodo che vi sia stato conficcato. Tutto al contrario si comporta il legno della *cedrus*, che non trattiene i chiodi. Tenerissimo è il legno di tiglio, che pare anche essere molto caldo; a dimostrazione di questa caratteristica si adduce il fatto che fa perdere molto rapidamente il filo alle asce. Sono legni caldi anche il gelso, l'alloro, l'edera e tutti quelli usati come materiale da ardere.

208 (77) L'esperienza degli esploratori, nella vita militare, e dei pastori ha portato ad escogitare questo procedimento per accendere il fuoco, dato che non sempre capita di avere disponibile la pietra: si sfregano due pezzi di legno, e l'attrito provoca scintille che devono attaccarsi a materiale combustibile secco, funghi o foglie, che prendono fuoco con molta facilità. Però il legno piú adatto

205. [1] Sembra che Plinio abbia frainteso la sua fonte (Teofrasto V 3.2), facendo di Tericle, vasaio vissuto a Corinto nel v secolo, un artigiano del legno; erano le coppe di altro materiale, che imitavano la fattura di quelle di terracotta, ad essere indicate con il nome del tipo preso a modello («coppe alla Tericle»); cfr. Cicerone, *Verrinae* I 38: *pocula quaedam, quae Thericlia nominantur, Mentoris manu summo artificio facta.*

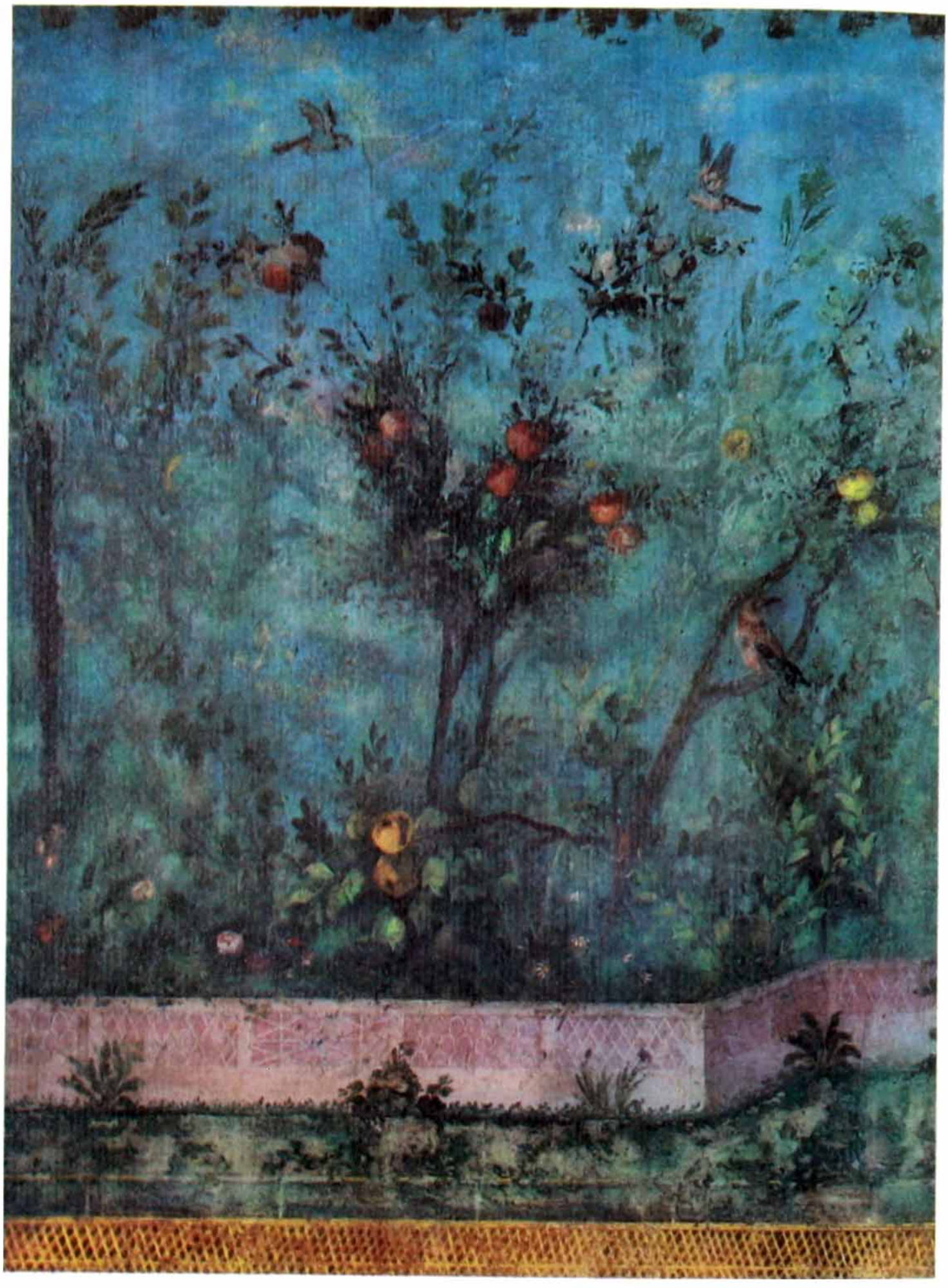
206. [1] Accetto la correzione, proposta da Hardouin e accolta da André, di *populus* in *opulus* (il primo è un legno tenero, senza venature). Per il loppio – *Acer opalus* – si veda piú sopra, par. 119, nota.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

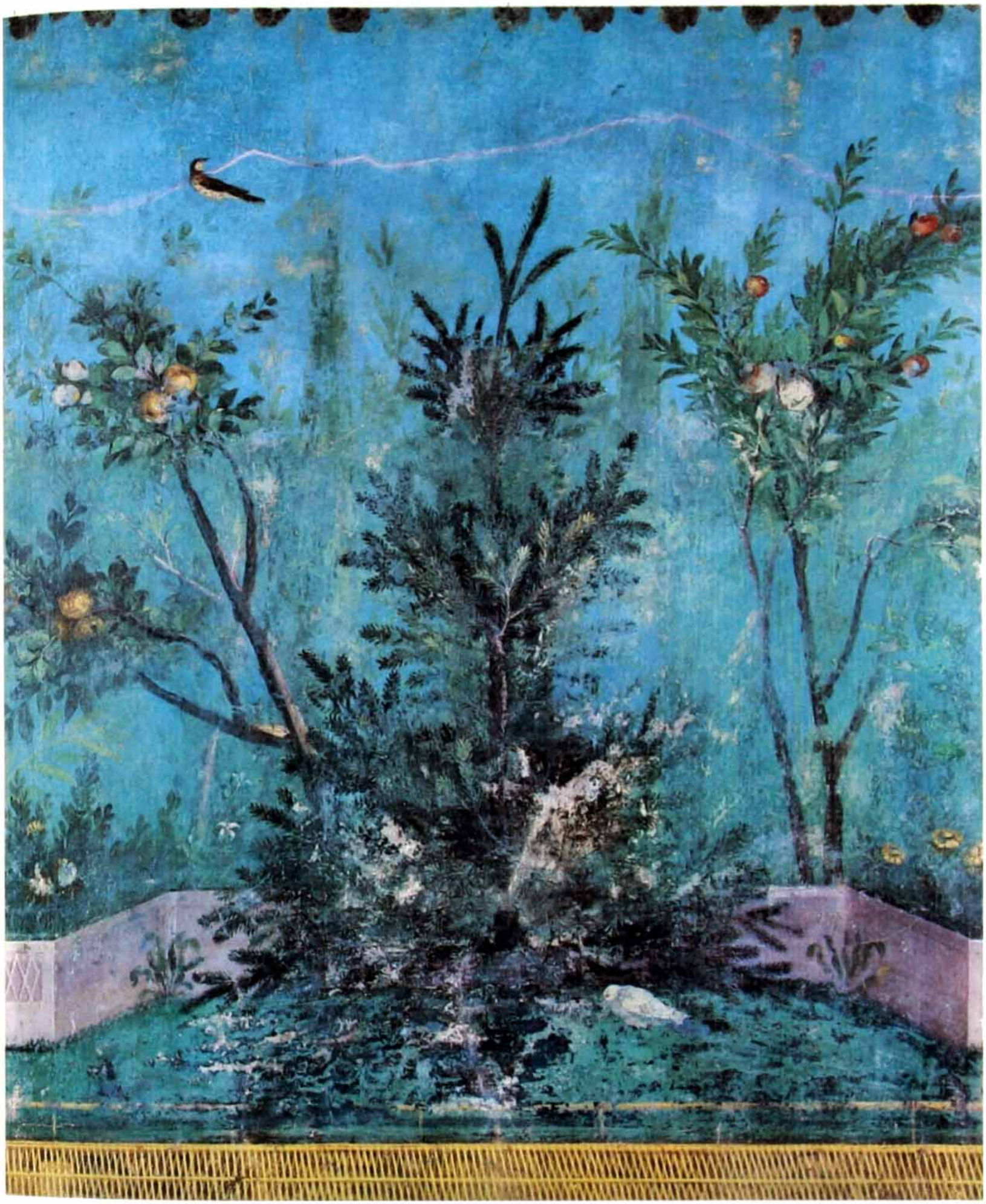
hedera praestantius quae teratur, lauro quae terat. Probatur et vitis e silvestribus – alia quam labrusca –, et ipsa hederae modo ar-
209 borem scandens. Frigidissima quaecumque aquatica, lentissima autem et ideo scutis faciendis aptissima quorum plaga contrahit se protinus cluditque suum vulnus et ob id contumacius tramittit ferrum, in quo sunt genere ficus, vitex, salix, tilia, betulla, sabucus, populus utraque. Levissimae ex his ficus, vitex, salix ideoque utilissimae; omnes autem ad cistas quaeque flexili crate constent. Ha-
210 bent et candorem, rigorem et in sculpturis facilitatem. Est lentitia platano, sed madida, sicut alno. Siccior eadem ulmo, fraxino, moro, ceraso, sed ponderosior. Rigorem fortissime servat ulmus, ob id cardinibus coassamentisque portarum utilissima, quoniam minime torquetur, permutanda tantum sic, ut cacumen ab inferiore sit car-
211 dine, radix superior. Palma est ... similis et suberis materies, spissae et malus pirusque, nec non acer, sed fragile, et quaecumque crispa. In omnibus silvestria et mascula differentiam cuiusque gene-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

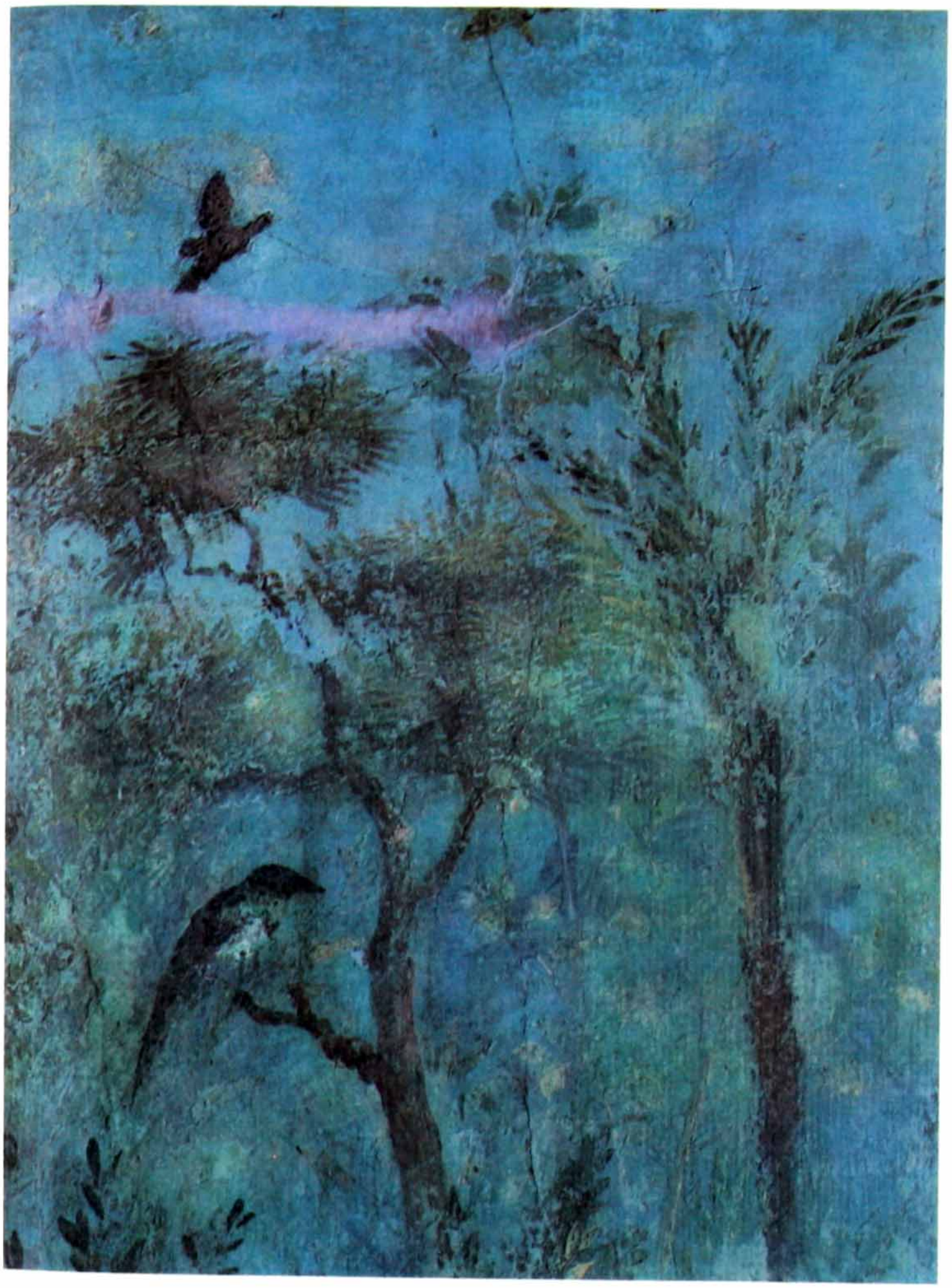


www.scribd.com/Cultura_in_Ita4



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

per essere sfregato è quello di edera, mentre quello di alloro è ottimo per sfregare. È ritenuto valido anche il legno di una sorta di vite selvatica – diversa dalla lambrusca – anch'essa, come l'edera, rampicante sul tronco degli alberi [1].

209 I legni piú freddi sono tutti quelli delle piante acquatiche, che peraltro sono anche molto flessibili, e quindi adattissimi alla fabbricazione di scudi: in essi una spaccatura si rinsalda immediatamente richiudendo la ferita: costituiscono perciò un materiale che oppone una buona resistenza al passaggio del ferro. Legni di questo tipo sono il fico, il vitice [1], il salice, il tiglio, la betulla, il sambuco, il pioppo (di entrambe le varietà) [2]. I piú leggeri fra questi, e perciò i piú adatti, sono il fico, il vitice, il salice. Tutti si prestano bene a fare ceste e contenitori ottenuti per intreccio di fibre
210 flessibili; sono anche bianchi, rigidi e facili a scolpirsi [3]. Il platano è flessibile, ma questa sua caratteristica è dovuta all'umidità, come accade anche per l'ontano. Ugualmente flessibili, ma piú asciutti, sono l'olmo, il frassino, il gelso, il ciliegio, che però sono anche piú pesanti. L'olmo mantiene saldamente la sua rigidità, e per tale caratteristica è un legno molto adatto a fare cardini e battenti delle porte, perché si incurva pochissimo, e basta adottare l'accorgimento di usare la parte verso la sommità per il cardine piú bas-
211 so, la parte verso la radice, invece, per quello piú in alto. La palma è . . . [1], il legno della quercia da sughero le somiglia; anche il melo e il pero sono compatti, e cosí pure l'acero – che però tende a spaccarsi –; sono pure compatti tutti i legni ricchi di venature [2]. Per tutti gli alberi si riscontrano differenze piú accentuate nel caso che la pianta sia selvatica e maschile. Il legno degli alberi sterili è piú robusto di quello degli alberi fecondi, tranne che nel caso

208. [1] Questa pianta è stata identificata nella clematide, pianta legnosa scandente, provvista di viticci; in Italia, dove è diffusa con piú specie, è detta anche vitalba.

209. [1] Detto anche agnocasto, è un arbusto (*Vitex agnus castus*) della famiglia delle Verbenacee, vive nei luoghi umidi, specialmente in prossimità del mare, della regione mediterranea. Per la sua utilizzazione si veda anche XXIV.59.

[2] Le due varietà di pioppo, bianco e nero (tre, comprendendo il pioppo libico), sono state citate al paragrafo 85.

[3] I due impieghi non sono in contraddizione: per ceste e analoghi manufatti, evidentemente, il legno veniva preparato in bande sottili.

211. [1] Il testo è lacunoso, però il senso del passo può essere intuito a partire dalla fonte di Plinio, Teofrasto V 3.6, dove il legno di palma è descritto come «leggero, di facile lavorazione e tenero».

[2] Quest'ultima osservazione, che non trova riscontro nella realtà (l'acero non si schianta facilmente) deriva con tutta verosimiglianza da un'estrapolazione erroneamente compiuta da Plinio a partire dal testo di Teofrasto V 3.2, dove nell'elenco dei legni compatti sono menzionati l'acero, l'olivo e l'oleastro, con il rilievo che questi due ultimi vanno soggetti a fenditure.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ris augent. Et infecunda firmiora fertilibus, nisi quo in genere mares ferunt, sicut cupressus et cornus.

212 (78) Cariem vetustatemque non sentiunt cupressus, cedrus, hebenus, lotus, buxum, taxus, iuniperus, oleaster, olea, e reliquis tardissime larix, robur, suber, castanea, iuglans. Rimam fissuramque non capit sponte cedrus, cupressus, olea, buxum.

213 (79) Maxime aeternam putant hebenum et cupressum cedrumque, claro de omnibus materiis iudicio in templo Ephesiae Dianae, utpote cum tota Asia extruente CXX annis peractum sit. Convenit tectum eius esse e cedrinis trabibus. De simulacro ipso deae ambigitur. Ceteri ex hebeno esse tradunt, Mucianus III cos. ex iis, qui proxime viso eo scripsere, vitigineum et numquam mutatum sep-
214 ties restituto templo, hanc materiam elegisse Ellenicon, etiam nomen artificis nuncupans, quod equidem miror, cum antiquiorem Minerva quoque, non modo Libero patre, vetustatem ei tribuat. Adicit multis foraminibus nardo rigari, ut medicatus umor alat teneatque iuncturas – quas et ipsas esse modico admodum mi-
215 ror –, valvas esse e cupresso et iam CCCC prope annis durare materiem omnem novae similem. Id quoque notandum, valvas in glutinis compage quadriennio fuisse. Cupressus in eas electa, quoniam praeter cetera in uno genere materiae nitor maxime valeat aeter-
216 nus. Nonne simulacrum Veiovis in arce e cupresso durat a condita

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

di specie in cui è l'esemplare maschile a riprodursi, come si verifica per il cipresso[3] e il corniolo.

212 (78) Il cipresso, la *cedrus*, l'ebano, il loto, il bosso, il tasso, il ginepro, l'oleastro, l'olivo non si tarlano e non si guastano col tempo; mentre resistono a lungo a queste alterazioni, fra gli altri, il larice, il rovere, la quercia da sughero, il castagno, la quercia. La *cedrus*, il cipresso, l'olivo, il bosso non vanno soggetti a fessurazioni o spaccature se non c'è un intervento esterno.

213 (79) Si ritiene che i tipi di legno piú duraturi siano l'ebano, il cipresso e la *cedrus*: una riprova illustre della qualità di tutti questi materiali si ha nel tempio di Diana ad Efeso[1], dato che la sua costruzione richiese 120 anni, e il contributo dell'Asia intera. Si è tutti d'accordo che il tetto era costruito con travi di *cedrus*, manca invece la certezza per la statua della dea: mentre tutte le fonti la ritengono di ebano, Muciano, 3 volte console[2], che è fra quelli che ne hanno scritto in tempi piú recenti, avendola vista di persona, riferisce che è di legno di vite, ed è rimasta sempre la stessa nono-
214 stante il tempio sia stato ricostruito sette volte; Ellenico[1] avrebbe scelto tale legno (Muciano riporta infatti anche il nome dell'artista, il che lascia un po' stupiti, considerato che egli ritiene questa statua piú antica non solo di quella del padre Libero, ma anche di quella di Minerva)[2]. Aggiunge che attraverso numerosi fori è impregnata di nardo, affinché questa sostanza medicamentosa conservi e tenga compatte le giunture del legno – e mi meraviglia molto
215 che ve ne siano, in una statua di modeste dimensioni. Inoltre informa che i battenti sono di cipresso, e che questo legno si mantiene ormai da quasi 400 anni come se fosse nuovo. C'è anche da rilevare che i battenti sono stati tenuti a incollare per quattro anni. Per costruirli fu scelto il cipresso, perché è il solo tipo di legno fra
216 tutti che resta lucido in eterno. Forse che sulla rocca capitolina

[3] L'osservazione a proposito del cipresso è contraddittoria con quanto, riguardo alla stessa pianta, verrà rilevato a XVII.73. Cfr. anche sopra, par. 140 e nota 1.

213. [1] Il famoso santuario di Artemide ebbe piú interventi di costruzione; iniziato da Chersifrone di Cnosso (VI secolo a. C.) e da suo figlio Metagene, fu successivamente ricostruito nel 356 a. C., dopo un incendio. Sulle caratteristiche eccezionali dei materiali impiegati per erigerlo cfr. XIV.9.

[2] Per Gaio Licinio Muciano (console *suffectus* nel 65, nel 70 e nel 72 d. C.), cfr. nota a XII.9.

214. [1] I manoscritti hanno una lezione priva di senso (*eadem con* oppure *eandem con*) che deve rappresentare la corruzione del nome proprio dello scultore: Mayhoff accetta la correzione *Endoeon* di Sillig; André propone di correggere in *Hellenicon*, forma da ricondurre ad un *Hellanikos*, artista citato da Pausania VI 4.5.

[2] Queste due famose statue, secondo la tradizione, erano state portate in Grecia dopo la caduta di Troia; quella di Dioniso era attribuita all'opera di Vulcano (cfr. Pausania II 23.5; VII 19.6).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

urbe DLXI anno dicatum? Memorabile et Uticae templum Apollinis, ubi cedro Numidica trabes durant ita, ut positae fuere prima urbis eius origine annis MCLXXVIII, et in Hispania Sagunti templum Dianae a Zacyntho advectae cum conditoribus annis CC ante excidium Troiae, ut auctor est Bocchus; infra ipsum oppidum id habent – pepercit religione inductus Hannibal – iuniperi trabibus
217 etiam nunc durantibus. Super omnia memoratur aedis Aulide eiusdem deae saeculis ante Troianum bellum exaedificata, quonam genere materiae, scientia oblitterata. In plenum dici potest utique
218 quae odore praecellant, eas et aeternitate praestare. A praedictis morus proxume laudatur, quae vetustate etiam nigrescit. Et quaedam tamen in aliis diuturniora sunt usibus quam alia: ulmus in perflatu firma, robur defossum et in aquis quercus obruta. Eadem supra terram rimosa facit opera torquendo sese. Larix in umore praecipua et alnus nigra. Robur marina aqua conrumpitur. Non inprobatur et fagus in aqua et iuglans, hae quidem in iis quae defodiuntur vel principales, item iuniperus, eadem et subdialibus ap-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

non resiste ancora l'immagine di Veiove, consacrata 561 anni dopo la fondazione di Roma [194 a. C.]? [1]. È degno di menzione anche il tempio di Apollo a Utica, dove tuttora le travi di cedro di Numidia [2] sono come quando vi furono collocate all'atto della fondazione di quella città, 1178 anni or sono [3]; in Spagna, a Sagunto, il tempio di Diana, arrivata per mare da Zacinto insieme ai fondatori della città [4], 200 anni prima della distruzione di Troia, secondo quanto afferma Bocco [5] (è situato ai piedi della città, e Annibale, colto da scrupoli religiosi, lo lasciò intatto) [6] ha travi di ginepro che resistono ancora.

217 Soprattutto si ricorda il tempio in onore di questa stessa dea che fu costruito in Aulide secoli prima della guerra di Troia, ma è andata persa la memoria del tipo di legno che fu utilizzato. Nel complesso si può affermare che le qualità di legno piú profumate sono sempre anche quelle che resistono piú a lungo.

218 Subito dopo i tipi di legno appena menzionati viene il gelso, che col tempo acquista anche un colore scuro. E tuttavia certi alberi sono piú durevoli di altri a seconda degli impieghi: l'olmo è resistente se esposto all'aria, il rovere se conficcato nel terreno e la quercia se immersa nell'acqua: mentre se viene utilizzata in superficie si incurva e si apre con spaccature. Il larice e l'ontano nero [1] sono molto adatti a luoghi umidi; il rovere si guasta nell'acqua di mare; anche il faggio e il noce [2] dànno buona prova nell'acqua: questi due sono anche i tipi di legno piú adatti ad essere interrati, come pure il ginepro, che si presta molto bene anche per impieghi

216. [1] Veiove, divinità arcaica, era venerato a Roma sul Campidoglio e sull'isola Tiberina, e inoltre a Boville.

[2] Si tratta, in questo caso, della *Cedrus atlantica*: albero diffuso in Algeria e in Marocco, fornisce un ottimo legno, assai adatto alla lavorazione.

[3] In base ad una notizia riportata nell'opera pseudo-aristotelica *De mirabilibus auscultationibus*, sappiamo che la data della fondazione di Utica era posta nel 1101 a. C.: si ha cosí un indizio per l'anno in cui fu composto questo XVI libro della *Naturalis historia*, il 77 d. C.

[4] La tradizione faceva risalire la fondazione di Sagunto a coloni provenienti dall'isola ionica di Zante (cfr. Livio XXI 7.2).

[5] *HRR*, fr. 4. Lucio Cornelio Bocco (il prenome è ipotizzato sulla base di un'epigrafe) è citato da Plinio come fonte (oltre che per questo libro, anche per i libri XXXIII, XXXIV, XXXVII) riguardo a fatti notevoli e curiosi della regione iberica e lusitana: di collocazione cronologica non precisa, ma certo postaugustea, doveva aver composta una raccolta *De admirandis Hispaniae*.

[6] L'assedio e la conquista di Sagunto, alleata di Roma, da parte di Annibale, nel 219 a. C., segnarono l'inizio della seconda guerra punica.

218. [1] Identificato con l'*Alnus glutinosa*, albero largamente diffuso in Europa lungo i corsi d'acqua, in Italia viene chiamato tout court ontano.

[2] Qualche problema solleva questa osservazione a proposito del noce: c'è da pensare che Plinio abbia frainteso Teofrasto V 4.4, dove l'albero in questione è invece il castagno (*Euboikè karýa*). Per analoghe indicazioni sulla diversa riuscita dei vari tipi di legno a seconda dell'utilizzazione cfr. Vitruvio II 9.9 sgg.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tissima. Fagus et cerrus celeriter marcescunt. Aesculus quoque
219 umoris inpatiens. Contra adacta in terram in palustribus alnus aeterna onerisque quantilibet patiens. Cerasus firma, ulmus et fraxinus lentae, sed facile pandantur, flexiles tamen, stantesque ac circumcisura siccatae fideliores. Laricem in maritimis navibus obnoxiam teredini tradunt, omniaque praeterquam oleastrum et oleam. Quaedam enim in mari, quaedam in terra vitiis opportuniora.

220 (80) Infestantium quattuor genera: teredines capite ad portionem grandissimo rodunt dentibus. Hae tantum in mari sentiuntur, nec aliam putant teredinem proprie dici. Terrestres tinias vocant, culicibus vero similes thripas. Quartum est et e vermiculorum genere, et eorum alii putrescente suco ipsa materie, alii pariuntur sicut in arboribus ex eo, qui cerastes vocatur. Cum tantum erosit, ut
221 circumagat se, generat alium. Haec nasci prohibet in aliis amaritudo, ut cupresso, in aliis duritia, ut buxo. Tradunt et abietem circa germinationes decorticatam qua diximus luna aquis non corrumpi.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

all'aria aperta. Il faggio e il cerro imputridiscono rapidamente; an-
219 che il farnetto non tollera l'umidità. Invece l'ontano, conficcato in un terreno paludoso, dura eterno e regge qualunque peso. Il ciliegio è saldo, l'olmo e il frassino sono elastici, ma in modo tale da curvarsi facilmente, mantenendo tuttavia la loro flessibilità, e dànno maggiore affidamento se sono fatti asciugare all'impiedi dopo aver praticato un taglio intorno al tronco. Si dice che il larice[1] impiegato per imbarcazioni marine vada soggetto a tarlature, come tutti i tipi di legni tranne l'oleastro e l'olivo: in effetti alcuni si guastano piú facilmente in mare, altri in terra.

220 (80) I parassiti che danneggiano il legno sono di quattro specie[1]. I tarli, che hanno una testa enorme rispetto al resto del corpo, rosicchiano il legno coi denti, ma lo attaccano solo in mare: sono questi soli, si ritiene, che vanno propriamente chiamati tarli. Quelli di terra sono detti tignole[2], quelli simili a moscerini *thripes*[3]; la quarta specie appartiene alla classe dei vermi, e nasce dal legno stesso, a causa della putrefazione della linfa, oppure è prodotta, come negli alberi vivi, da quell'animale che è chiamato *cerastes*[4]. Quando ha scavato, rosicchiando il legno, abbastanza spa-
221 zio per girarsi, si riproduce. Può impedirne la nascita il gusto amaro del legno (è il caso del cipresso), oppure la durezza, come accade per il bosso. Dicono che l'abete liberato della corteccia verso il periodo della germinazione, nella fase lunare che abbiamo indica-

219. [1] Ancora una volta, Plinio rende con questo termine l'albero che Teofrasto V 4.4, chiama *peúke*.

220. [1] Plinio segue, a proposito dei parassiti che rovinano il legname, le notizie riportate da Teofrasto V 4.4 sg., dove si ha la bipartizione fra insetti che attaccano il legno in mare (*teredónes*), e insetti che lo attaccano in terra (*skólekes* e *thrîpes*).

[2] La classificazione, come si vede, è molto approssimativa: *teredo* non indica un solo insetto, come del resto nell'italiano corrente tarlo (entro questa denominazione generica, infatti, vengono comunemente comprese piú specie che vivono nel legno scavandovi gallerie). Nelle costruzioni lignee subacquee si insedia di frequente la teredine (detta anche bruma), un mollusco bivalve dal corpo allungato, semitrasparente, con una conchiglia di forma complicata. Quanto a *tinia*, normalmente designa la tarma o tignola, insetto lepidottero che si ciba di sostanze animali o di derrate alimentari (cosí anche in Plinio XI.117; XX.195), e non è chiaro per quale parassita del legno questo termine sia stato qui adottato.

[3] *Thrîpes* in greco indica in genere i tarli; non è possibile identificare precisamente l'insetto a cui Plinio riferisce questo nome.

[4] Con *cerastes* potrebbe essere designato un insetto della famiglia dei Cossidi: allo stadio di bruco vive in gallerie scavate nel legno, mentre nella fase adulta è una sorta di farfalla notturna. In Italia è diffusa una specie detta comunemente «perdilegno». Cfr. XVII.221, e Teofrasto IV 14.5. La teoria della generazione spontanea, com'è noto, fu ammessa nell'antichità quale dato di fatto che non presentava alcuna difficoltà interpretativa né urtava contro alcuna filosofia o credo religioso: era credenza comune, avallata dall'autorità di Aristotele e di altri naturalisti, filosofi, medici, che mosche ed altri insetti, vermi, rane, anguille e persino topi potessero generarsi da sostanze organiche in decomposizione o dalla melma (si pensi, per citare un esempio illustre, alla tecnica per far nascere le api dalla carcassa di un vitello descritta da Virgilio, *Georgica* IV 281 sgg.). Ad avanzare dubbi sulla realtà di questo fenomeno fu, nella seconda metà del XVII secolo, Francesco Redi.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Alexandri Magni comites prodiderunt in Tylo Rubri maris insula arbores esse, ex quibus naves fierent; quas ducentis annis durantes inventas, et, si mergerentur, incorruptas. In eadem esse fruticem baculis tantum idoneae crassitudinis, varium tigrium maculis, ponderosum et, cum in spissiora decidat, vitri modo fragilem.

222 (81) Apud nos materiae finduntur aliquae sponte, ob id architecti eas fimo inlitas siccari iubent, ut adflatus ne noceant. Pondus sustinere validae abies, larix, etiam in traversum positae. Robur, olea incurvantur ceduntque ponderi. Illae renituntur nec temere
223 rumpuntur, priusque carie quam viribus deficiunt. Et palmae arbor valida; in diversum enim curvatur, cetera omnia in inferiora pandantur, palma ex contrario fornicatim. Pinus et cupressus adversus cariem tiniasque firmissimae. Facile pandatur iuglans, fiunt enim et ex ea trabes. Frangi se praenuntiat crepitu, quod et in Antandro ac-
224 cidit, cum e balineis territi sono profugerunt. Pinus, piceae, alni ad aquarum ductus in tubos cavantur; obrutae terra plurimis durant annis. Eaedem, si non integantur, cito senescunt, mirum in modum fortiores, si umor extra quoque supersit.

225 (82) Firmissima in rectum abies, eadem valvarum paginis et ad quaecumque libeat intestina opera aptissima sive Graeco sive Campano sive Siculo fabricae artis genere, spectabilis ramentorum crinibus, pampinato semper orbe se volvens ad incitatos runcinae rap-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

to[1], non venga rovinato dall'acqua. I compagni di Alessandro Magno raccontano che a Tilo, isola del Mar Rosso, c'erano alberi usati per costruire imbarcazioni e che ne furono trovate alcune vecchie di piú di duecento anni e, se tenute in acqua, intatte[2]. Su questa stessa isola, raccontavano ancora, esiste un arbusto il cui tronco ha uno spessore che lo rende adatto solo a fare piccoli bastoni; è variegato come la pelle di tigre, pesante e fragile come il vetro qualora venga a cadere su un oggetto piú solido[3].

222 (81) Da noi alcuni tipi di legno tendono a spaccarsi da soli, perciò i costruttori li fanno cospargere di letame prima di metterli ad asciugare, in maniera che l'aria aperta non li danneggi. Sono adatti a sostenere pesi l'abete e il larice, anche disposti orizzontalmente; il rovere e l'olivo si incurvano e cedono sotto il peso, mentre i due precedenti resistono e non si rompono tanto facilmente; si fanno indebolire dalla carie prima che dallo sforzo.

223 Anche il legno della palma è robusto: infatti si incurva in senso opposto; mentre tutti gli altri si piegano verso il basso, la palma al contrario si flette a forma di volta[1]. Il pino e il cipresso sono molto resistenti alla carie e alle tignole; il noce[2] si incurva facilmente, e infatti anche questo legno viene usato per travi. La rottura è preceduta da un crepitio, come accadde anche ad Antandro[3], quando la gente spaventata dal rumore fuggí via dalle terme.

224 Il pino, la picea, l'ontano vengono scavati all'interno a mo' di tubi per essere impiegati nelle condutture d'acqua; pur affondati nel terreno resistono per moltissimi anni; ma se non vengono coperti di terra, si guastano in breve tempo; sono straordinariamente piú forti se c'è dell'acqua anche all'esterno del tronco.

225 (82) L'abete è molto robusto in verticale; si presta ottimamente alla costruzione di pannelli per porte e a lavori di falegnameria per interni, sia in stile greco che campano, o siculo; è notevole per i suoi trucioli arricciati, perché si avvoltola sempre come un pampino al passaggio veloce della pialla. Il legno di abete è inoltre

221. [1] Cioè nel novilunio, cfr. par. 190.
[2] L'isola di Tilo si trova nel Golfo Persico e corrisponde all'attuale Bahrein, cfr. VI.148; XII.38. Il legname cosí resistente all'acqua di mare potrebbe essere, secondo H. Bretzl, *Botanische Forschungen des Alexanderzuges*, Leipzig 1903, l'*Avicennia officinalis*; altri hanno pensato al teak.
[3] Si tratta probabilmente della cosiddetta canna d'India (*Calamus rotang*). Le notizie contenute in questo paragrafo si possono rintracciare anche in Teofrasto V 4.7.

223. [1] Questa caratteristica non trova riscontro nella realtà.
[2] Plinio traduce qui, come ha già fatto al paragrafo 218, con *iuglans* (noce) l'*Euboikè karýa* (castagno), che Teofrasto V 6.1 menziona raccontando il medesimo episodio.
[3] Città costiera della Troade, cfr. V.123.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tus, eadem e cunctis maxime sociabilis glutino in tantum, ut findatur ante, qua solida est.

226 (83) Magna autem et glutinatio propter ea, quae sectilibus laminis aut alio genere operiuntur. Stamineam in hoc usu probant venam, et vocant ferulaceam argumento similitudinis, quoniam lacunosa et crispa in omni genere glutinum abdicat. Quaedam et inter se et cum aliis insociabilia glutino, sicut robur, nec fere cohaerent nisi similia natura, ut si quis lapidem lignumque coniungat.
227 Cornum maxime odit sorbus, carpinus, buxus, postea tilia. Cuicumque operi facilia flexilia omnia, quae lenta diximus, praeterque morus et caprificus. Forabilia ac sectilia, quae modice umida. Arida enim latius quam teras cedunt, viridia praeter robur et buxum pertinacius resistunt serrarumque dentes replent aequalitate inerti. Qua de causa alterna inclinatione egerunt scobem.

228 Oboedientissima quocumque in opere fraxinus, eademque hastis corylo melior, cornu levior, sorbo lentior, Gallica vero etiam ad currus flexili levitate. Aemularetur ulmus, ni pondus esset in cul-
229 pa. (84) Facilis et fagus, quamquam fragilis et tenera. Eadem sectilibus lamnis in tenui flexilis capsisque ac scrineis sola utilis. Secatur in lamnas praetenues et ilex, colore quoque non ingrata, sed maxime fida iis, quae terantur, ut rotarum axibus, ad quos lentore
230 fraxinus sicut duritia ilex et utroque legitur ulmus. Sunt vero et parvi usus fabrilium ministeriorum insignes, ideoque proditum, te-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

quello che piú di tutti si presta ad essere incollato, tanto che si spacca prima nei punti dove è in un pezzo unico.

226 (83) Grande poi è l'importanza dell'incollaggio per tutti quei lavori di rivestimento con fogli tagliati o altro genere di materiale. Per questi impieghi è apprezzata la vena filamentosa, chiamata ferulacea per la sua somiglianza con la ferula; perché invece le vene che presentano interruzioni o ondulazioni sono refrattarie alla colla, in qualunque tipo di legno [1]. Certe qualità di legno non possono essere incollate né fra di loro né a qualità diverse (il rovere, ad esempio), ed è impossibile, in genere, tenere attaccati materiali dissimili per natura, come potrebbe essere pietra con legno. Il corniolo è assolutamente incompatibile col sorbo, col carpino, col
227 bosso, e in minor grado col tiglio. Tutti i tipi di legno flessibile che abbiamo definito tenero – e inoltre il gelso e il caprifico – sono adatti a qualunque lavorazione. Si prestano alla perforazione e al taglio le qualità di legno moderatamente umido. Questo perché i legni secchi si aprono per un tratto piú ampio di quello su cui si interviene, e i legni verdi, eccezion fatta per il rovere e il bosso, oppongono maggiore resistenza, e riempiendo gli spazi fra i denti della sega ne rendono la lama pareggiata e priva di efficacia. Per questo motivo si fa uscire la segatura inclinando l'attrezzo alternatamente da una parte e dall'altra.

228 Il frassino è il legno piú docile a qualunque lavorazione ed è anche migliore del nocciòlo per fabbricare lance; è piú leggero del corniolo, piú flessibile del sorbo; il frassino della Gallia [1] poi ha una flessibilità ed una leggerezza tali che lo rendono adatto anche alla costruzione di carri. L'olmo sarebbe suo concorrente, se non avesse il difetto di essere pesante.

229 (84) È docile alla lavorazione anche il faggio, benché tenda a rompersi con facilità e sia tenero. Se tagliato sottile, in fogli, è flessibile, ed è l'unico legno adatto per cassettine e scrigni. Si taglia in fogli sottilissimi anche il legno di leccio, che oltretutto ha un colore non spiacevole; ma è un legno affidabile per parti soggette a sfregamento, come gli assi delle ruote: per questo impiego viene scelto il frassino perché è flessibile, il leccio perché è duro e l'olmo
230 perché possiede entrambe le proprietà. Sono notevoli anche le utilizzazioni minori che del legno fanno carpentieri e artigiani: cosí,

226. [1] Il riferimento è agli elementi vascolari del legno, che possono essere interrotti dai raggi midollari.

228. [1] Per il frassino gallico è stata proposta l'identificazione con la *Fraxinus excelsior*, cfr. par. 63, nota 1.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

rebris vaginas ex oleastro, buxo, ilice, ulmo, fraxino utilissimas fieri, ex iisdem malleos, maioresque e pinu et ilice. Et his autem maior ad firmitatem causa tempestivae caesurae quam inmaturae, quippe cum ex olea, durissimo ligno, cardines in foribus diutius immoti plantae modo germinaverint. Cato vectes aquifolios, laureos, ulmeos fieri iubet, Hyginus manubria rusticis carpinea, iligna, cerrea.

231 Quae in lamnas secentur quorumque operimento vestiatur alia materies, praecipua sunt citrum, terebinthus, aceris genera, buxum, palma, aquifolium, ilex, sabuci radix, opulus. Dat et alnus, ut dictum est, tuber sectile, sicut citrum acerque. Nec aliarum tubera in pretio. Media pars arborum crispior et, quo propior radici,
232 minoribus magisque flexilibus maculis. Haec prima origo luxuriae arborum, alia integi et vilioris ligni e pretiosiore corticem fieri. Ut una arbor saepius veniret, excogitatae sunt et ligni bratteae. Nec satis, coepere tingui animalium cornua, dentes secari lignumque
233 ebore distingui, mox operiri. Placuit deinde materiem et in mari quaeri. Testudo in hoc secta, nuperque portentosis ingeniis principatu Neronis inventum, ut pigmentis perderet se plurisque veniret imitata lignum. Sic lectis pretia quaeruntur, sic terebinthum vinci

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

si dice, i migliori manici per i succhielli si fanno in legno di oleastro, di bosso, di leccio, di olmo, di frassino; con gli stessi tipi di legno si fanno martelli; se occorrono piú grandi, si usano il pino e il leccio.

Anche per queste qualità di legno il fatto che l'albero sia stato tagliato al momento opportuno, e non anzitempo, significa guadagnare in robustezza, se si considera che su una porta dei cardini in olivo (legno durissimo), rimasti per un certo tempo immobili, ripresero a germogliare come se fossero dei polloni. Catone prescrive di fare le sbarre in legno di agrifoglio, di alloro, di olmo [1]; Igino per i manici degli attrezzi agricoli raccomanda il carpino, il leccio, il cerro [2].

231 Le qualità di legno adatte ad essere tagliate in fogli per rivestire altri materiali sono principalmente la «tuia», il terebinto, le diverse specie di acero, il bosso, la palma, l'agrifoglio, il leccio, la radice di sambuco, il loppio [1]. Anche l'ontano, come si è detto, fornisce una parte nodosa che si presta al taglio, e cosí anche la «tuia» e l'acero [2]; invece le nodosità delle altre piante non valgono niente. La parte centrale dell'albero è piú ricca di venature e quanto piú ci si avvicina alla radice tanto piú il disegno è minuto e tortuo-
232 so. Da qui è nato il lusso nell'impiego degli alberi, per cui certi tipi di legno, di minor valore, vengono rivestiti esternamente da un altro strato di legno, di qualità piú pregiata. Per vendere piú volte un solo albero, si è arrivati a escogitare la foglia di legno; e non basta: si è preso a tingere le corna di certi animali [1], a tagliare loro le zanne e a decorare – poi ben presto a ricoprire – il legno con
233 l'avorio. In seguito si è andati a cercare materiali anche in mare: a questo scopo si è tagliato il guscio della tartaruga. Poco tempo addietro, durante il principato di Nerone [1], con una spaventosa ingegnosità si è trovato il modo di alterarlo per mezzo di coloranti, facendolo assomigliare a legno, e di venderlo a maggior prezzo. Cosí si inventa un alto prezzo per un letto, cosí ci si compiace di supe-

230. [1] Catone 31.1.
[2] Su Gaio Giulio Igino, liberto di Augusto, cfr. XIII.134 e nota.

231. [1] Si impone anche qui, come ai paragrafi 73, 119 e 206, la correzione di *populus* dei manoscritti in *opulus*: il pioppo è un legno molto tenero, che sarebbe inadatto a essere tagliato in fogli sottili.
[2] Di questa escrescenza dell'ontano Plinio ha parlato sopra, al paragrafo 69, paragonandola al *bruscum* dell'acero (cfr. par. 68). Dei *tubera* negli alberi si tratta al paragrafo 185; cfr. inoltre XIII.95.

232. [1] Per utilizzarle in lavori di intarsio su legno; cfr. su quest'uso anche XXI.5: con scaglie di corna si componevano fiori artificiali per ghirlande.

233. [1] Nerone fu imperatore dal 54 al 68 d. C.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

iuvat, sic citrum pretiosius fieri, sic acer decipi. Modo luxuria non fuerat contenta ligno, iam lignum et e testudine facit.

234 (85) Vita arborum quarundam inmensa credi potest, si quis profunda mundi et saltus inaccessos cogitet. Verum ex iis, quas memoria hominum custodit, durant in Liternino Africani prioris manu satae olivae, item myrtus eodem loco conspicuae magnitudinis – subest specus, in quo manes eius custodire draco traditur –,
235 Romae vero lotos in Lucinae area, anno, qui fuit sine magistratibus, CCCLXXIX urbis aede condita. Incertum, ipsa quanto vetustior; esse quidem vetustiorem non est dubium, cum ab eo luco Lucina nominetur. Haec nunc D circiter annum habet. Antiquior, sed incerta eius aetas, quae capillata dicitur, quoniam Vestalium virginum capillus ad eam defertur.

236 (86) Verum altera lotos in Volcanali, quod Romulus constituit ex victoria de decumis, aequaeva urbi intellegitur, ut auctor est Masurius. Radices eius in forum usque Caesaris per stationes mu-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

rare il terebinto, di creare una «tuia» piú pregiata, di trovare una perfetta imitazione dell'acero. Fino a poco tempo fa la ricerca del lusso non si accontentava del legno, e ora si fa legno perfino dalla tartaruga[2].

234 (85) La vita di certi alberi può essere creduta illimitata, se si pensa alle zone remote del mondo e alle plaghe inaccessibili. Ma di quegli alberi di cui è rimasto il ricordo nella memoria degli uomini, vanno menzionati gli olivi che l'Africano Maggiore piantò personalmente nella sua proprietà di Literno[1] e che ancora esistono; come pure esiste ancora, nella medesima località, un mirto di ragguardevoli dimensioni (sotto di esso si trova una grotta nella quale, secondo la tradizione, c'è un serpente a protezione dei ma-
235 ni di Scipione)[2]. Invece a Roma si sa di un loto nello spiazzo del tempio di Lucina, che fu costruito nell'anno privo di magistrati, nel 379 dalla fondazione di Roma [375 a. C.][1]. Non si sa di quanto l'albero sia piú antico del tempio, ma che sia piú antico non c'è dubbio, perché è da quel bosco che Lucina ebbe il nome[2]: perciò questa pianta ha circa 500 anni. Piú antico, ma la sua età non è conosciuta con precisione, è il loto che viene detto crinito perché vi vengono portati i capelli delle vergini Vestali[3].

236 (86) Ma c'è un altro loto nel Vulcanale (che Romolo, dopo la vittoria, fece costruire con la decima parte del bottino), ritenuto, secondo la testimonianza di Masurio[1], coevo della città: le sue radici si spingono sottoterra fino al Foro di Cesare, attraversando gli uffici dei municipi[2]. Insieme ad esso c'era un cipresso della stessa

[2] Plinio dà sfogo al suo moralismo ricorrendo ad un'espressione concettosa: vuol dire che il legno, prima ritenuto materiale non di altissimo pregio, torna ad essere ricercato se risulta da un procedimento artificiale, per cui il guscio di tartaruga ne è una perfetta imitazione.

234. [1] Vicino a Cuma, in Campania (III.61). Scipione Africano, il vincitore di Annibale, vi si ritirò in volontario esilio e lí morí, nel 183 a. C.

[2] Secondo una tradizione (riportata da Livio XXXVIII 53.8) Scipione aveva voluto farsi seppellire nella sua proprietà di campagna, e farcisi costruire un monumento, perché non gli fossero resi onori funebri a Roma, dove gli era stata dimostrata tanta ingratitudine.

235. [1] Cfr. Livio VI 35.10: i tribuni della plebe Licinio e Sestio impedirono la nomina di tutti i magistrati curuli.

[2] Lucina, antica divinità che proteggeva la nascita, fu ben presto assorbita dalla figura di Giunone. Plinio mette in relazione il nome con *lucus*, bosco sacro (invece Varrone, *De lingua Latina* V 69 lo connette con *lux*). Un bosco consacrato a Giunone Lucina si trovava sull'Esquilino, cfr. Ovidio, *Fasti* II 435 sgg.

[3] Cfr. Festo, p. 57 Müller. Il collegio delle Vestali, sacerdotesse custodi del fuoco impegnate alla verginità, era stato istituito dal mitico re Numa Pompilio (Plutarco, *Numa* 10).

236. [1] Fr. 21 Huschke; per questo autore cfr. XV.26.

[2] Un recinto sacro dedicato a Vulcano si trovava a ridosso del Campidoglio, ad una certa distanza dal Foro di Cesare; le *stationes municipales* erano gli edifici a cui facevano capo gli inviati dei *municipia*.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nicipiorum penetrant. Fuit cum ea cupressus aequalis, circa suprema Neronis principis prolapsa atque neglecta.

237 (87) Vetustior autem urbe in Vaticano ilex, in qua titulus aereis litteris Etruscis religione arborem iam tum dignam fuisse significat. Tiburtes quoque originem multo ante urbem Romam habent. Apud eos extant ilices tres etiam Tiburno conditore eorum vetustiores, apud quas inauguratus traditur. Fuisse autem eum tradunt filium Amphiarai, qui apud Thebas obierit una aetate ante Iliacum bellum.

238 (88) Sunt auctores et Delphicam platanum Agamemnonis manu satam et alteram in Caphyae Arcadiae loco. Sunt hodie ex adverso Iliensium urbis iuxta Hellespontum in Protesilai sepulchro arbores, quae omnibus ex eo aevis, cum in tantum adcrevere, ut Ilium aspiciant, inarescunt rursusque adolescunt. Iuxta urbem autem quercus in Ili tumulo tunc satae dicuntur, cum coepit Ilium vocari.

239 (89) Argis olea etiamnum durare dicitur, ad quam Io in taurum mutatam Argus alligaverit. In Ponto citra Heracleam arae sunt Iovis Στρατίου cognomine, ibi quercus duae ab Hercule satae. In eodem tractu portus Amyci est, Bebryce rege interfecto clarus. Eius tumulus a supremo die lauro tegitur, quam insanam vocant, quoniam, si quid ex ea decerptum inferatur navibus, iurgia fiunt,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

età, che intorno agli ultimi anni del principato di Nerone cadde a terra e rimase lí abbandonato.

237 (87) Sul Vaticano[1] c'è poi un leccio piú antico della città: reca un'iscrizione su bronzo in caratteri etruschi, segno che quell'albero era già allora oggetto di venerazione religiosa. Anche i Tiburtini hanno un'origine molto anteriore a quella di Roma: nel loro territorio esistono tre lecci ancora piú antichi di Tiburno, fondatore della città, che secondo la tradizione fu consacrato vicino ad essi: si narra che fosse figlio di Anfiarao, il quale morí davanti a Tebe una generazione prima della guerra di Troia[2].

238 (88) C'è chi afferma anche che il platano di Delfi[1] fu piantato personalmente da Agamennone, come pure un altro nel bosco sacro di Cafia in Arcadia[2]. Vi sono ancor oggi, di fronte alla città di Ilio, sull'Ellesponto, degli alberi che crescono sul sepolcro di Protesilao[3] e che da quel tempo lontano, ad ogni generazione, quando sono cresciuti abbastanza da arrivare a vedere Ilio diventano secchi e poi di nuovo riprendono a crescere. Ci sono poi vicino alla città, sul tumulo di Ilo[4], delle querce che, stando alla tradizione, furono piantate quando si cominciò a chiamarla Ilio.

239 (89) Si dice che ad Argo resista ancora un olivo al quale Argo legò Io mutata in giovenca[1]. Nel Ponto, al di qua di Eraclea, ci sono gli altari di Giove soprannominato *Stratios*[2], e là esistono due querce piantate da Ercole. Nella medesima zona si trova il porto di Amico, famoso per l'uccisione del re Bebrice[3]. Dal giorno della sua morte il suo tumulo è coperto da un alloro che chiamano pazzo, perché se un ramoscello staccato da questa pianta viene porta-

237. [1] Sul Vaticano cfr. par. 201, nota 3.

[2] Si riteneva che Tivoli (anticamente *Tibur*) fosse stata fondata da Tiburno insieme con i fratelli Catillo e Cora (cfr. Servio, *Ad Aeneidem* VII 670).

238. [1] La città, che sorgeva ai piedi del Parnaso, era sede del famoso oracolo di Apollo, cfr. in particolare III.120; IV.7.

[2] Queste notizie sono desunte da Teofrasto IV 13.2; secondo Pausania VIII 23.3, a piantare il platano presso la città di Cafia fu invece il fratello di Agamennone, Menelao.

[3] Il primo eroe greco a morire nella spedizione contro Troia. La tradizione degli alberi che si disseccano ricorre anche in *Anthologia Palatina* VII 141.1 e in Quinto Smirneo VII 409.

[4] Nipote di Dardano e padre di Laomedonte, fu il fondatore di Ilio.

239. [1] Di Io si invaghí Zeus, che per sottrarla alla gelosia di Era la trasformò in giovenca; ma la dea la chiese per sé, e la mise sotto la sorveglianza di Argo, essere mostruoso dai cento occhi; cfr. Ovidio, *Metamorphoses* I 583 sgg.

[2] Da *stratós*, «esercito»; quindi «protettore degli eserciti».

[3] Porto nei pressi del Bosforo, nel golfo di Nicopoli (V.150). Plinio allude ad una vicenda mitica in margine alla saga degli Argonauti: Amico, re dei Bebrici (qui da identificare, dunque, con Bebrice, come ritiene André, commento cit., p. 182) era dotato di una forza straordinaria e costringeva tutti i forestieri a misurarsi con lui combattendo a pugni: il perdente era alla mercé del vincitore. Quando gli Argonauti giunsero nella regione, uno dei Dioscuri, Polluce, accettò la sfida e sconfisse il re crudele, uccidendolo (cosí secondo la versione di Apollonio Rodio, *Argonautiche* II 1 sgg.).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

240 donec abiciatur. Regionem Aulocrenen diximus, per quam Apamea in Phrygiam itur. Ibi platanus ostenditur, ex qua pependerit Marsuas victus ab Apolline, quae iam tum magnitudine electa est. Nec non palma Deli ab eiusdem dei aetate conspicitur, Olympiae oleaster, ex quo primus Hercules coronatus est, et nunc custoditur religio. Athenis quoque olea durare traditur in certamine edita a Minerva.

241 (90) Ex diverso brevissima vita est punicis, fico, malis, et ex his praecocibus brevior quam serotinis, dulcibus quam acutis, et dulciori in punicis, item in vitibus, praecipueque fertilioribus. Graecinus auctor est sexagenis annis durasse vites. Videntur et aquaticae celerius interire. Senescunt quidem velociter, sed e radicibus repullulant laurus et mali et punicae. Firmissimae ergo ad vivendum oleae, ut quas durare annis CC inter auctores conveniat.

242 (91) Est in suburbano Tusculani agri colle, qui Corne appellatur, lucus antiqua religione Dianae sacratus a Latio, velut arte tonsili coma fagei nemoris. In hoc arborem eximiam aetate nostra amavit Passienus Crispus bis cos., orator, Agrippinae matrimonio et Nerone privigno clarior postea, osculari conplectique eam solitus, non modo cubare sub ea vinumque illi adfundere. Vicina luco est ilex, et ipsa nobilis XXXIV pedum ambitu caudicis, decem arbores emittens singulas magnitudinis visendae silvamque sola faciens.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

to a bordo di una nave scoppiano risse nell'equipaggio fino a che
240 non lo si butta via. Abbiamo parlato della regione di Aulocrene, che si percorre per andare da Apamea verso la Frigia[1]: là viene additato all'ammirazione un platano al quale sarebbe stato appeso Marsia sconfitto da Apollo[2], e che fu scelto in quell'occasione per le sue già notevoli dimensioni. E ancora, a Delo si può vedere una palma che ha gli stessi anni del dio; a Olimpia un oleastro i cui rami servirono a incoronare per primo Ercole, e che ai nostri giorni è oggetto di venerazione religiosa. Si dice inoltre che ad Atene viva ancora l'olivo che Minerva fece spuntare nel corso della contesa[3].

241 (90) Tutto al contrario per il melograno, che ha vita brevissima, come pure il fico e il melo: piú breve, la durata, per le specie precoci che per quelle tardive, per le specie a frutti dolci che per quelle a frutti aspri, e per i melograni dal frutto piú dolce; lo stesso vale per le viti, in particolar modo per quelle piú produttive. Grecino sostiene che delle viti abbiano resistito sessant'anni[1]. Anche le piante acquatiche sembrano morire prima. Invecchiano rapidamente, ma ributtano dalle radici l'alloro, il melo, e il melograno. Quindi l'albero che vive piú a lungo è l'olivo, visto che le fonti sono concordi nel sostenere che resiste 200 anni.

242 (91) C'è su un colle, chiamato Corne, ai margini del territorio di Tuscolo, un bosco consacrato dal Lazio a Diana da un antico culto[1]: le fronde dei faggi sono come regolate a taglio. Ai tempi nostri Passieno Crispo, console per due volte, oratore, piú tardi famoso per essere diventato marito di Agrippina e patrigno di Nerone[2], amò un albero particolarmente bello di questo bosco, ed era solito baciarlo e abbracciarlo, non solo stare sdraiato alla sua ombra e aspergerlo di vino. Nei pressi del bosco c'è un leccio, anch'esso illustre per il ceppo che ha una circonferenza di 34 piedi, e che si dirama in dieci fusti, ciascuno di ragguardevoli dimensioni: quel leccio, da solo, forma un bosco intero.

240. [1] Cfr. V.106.

[2] Marsia, un satiro o sileno, si impadroní del flauto (*aulós*) inventato da Atena, imparò a suonarlo e sfidò Apollo ad una gara musicale: il dio vinse e puní lo sconfitto scorticandolo vivo. Il mito ebbe grande fortuna nelle arti figurative.

[3] Allusione alla disputa fra Poseidone ed Atena per la sovranità sull'Attica, disputa che la dea vinse facendo nascere in quella regione l'olivo, cfr. Igino, *Fabulae* 164.

241. [1] Su Grecino cfr. XIV.33 e nota relativa.

242. [1] André (commento cit., p. 182) lo identifica con il *lucus Ferentinae*, il luogo in cui la lega latina si riuniva, come si legge in Livio I 50.1.

[2] Delle qualità oratorie di Passieno parla anche Quintiliano, *Institutio oratoria* VI 1.50. Secondo lo scolio a Giovenale 4.81 fu proprio la moglie Agrippina a farlo uccidere: Nerone ereditò i suoi beni (Svetonio, *Nero* 6).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

243 (92) Hedera necari arbores certum est. Similem quidam et in visco, tametsi tardiorem, iniuriam earum arbitrantur. Namque et
244 hoc praeter fructus adgnoscitur non in novissimis mirabile. Quaedam enim in terra gigni non possunt et in arboribus nascuntur. Namque cum suam sedem non habeant, in aliena vivunt, sicut viscum et in Syria herba quae vocatur cassytas, non tantum arboribus, sed ipsis etiam spinis circumvolvens sese, item circa Tempe Thessalica quae polypodion vocatur et quae dolichos ac serpyllum. Oleastro quoque deputato quod gignatur, vocant phaunos; quod vero in spina fullonia, hippophaeston, cauliculis inanibus, foliis parvis, radice alba, cuius sucus ad detractiones in comitiali morbo utilissimus habetur.

245 (93) Visci tria genera. Namque in abiete, larice stelin dicit Euboea nasci, hyphear Arcadia, viscum autem in quercu, robore, ilice, piro silvestri, terebintho, nec non et aliis arboribus adgnasci plerique, copiosissimum in quercu. Alii hyphear vocant in omni arbore, excepta ilice et quercu, differentiam facit acini odor virusque, et folium non iucundi odoris, utroque visci amaro et lento. Hyphear ad
246 saginanda pecora utilius. Vitia modo purgat primo, dein pinguefa-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

243 (92) È sicuro che l'edera uccide gli alberi[1]. Alcuni ritengono che il vischio arrechi il medesimo danno, sia pure in un tempo assai piú lungo. A prescindere dal frutto che produce, questa pianta
244 è considerata degna d'ammirazione non fra le ultime. Infatti certe piante non possono crescere nel terreno e nascono sugli alberi; non avendo una sede loro propria, vivono in quella altrui, come accade al vischio e, in Siria, a quell'erba chiamata cassita, che non si arrampica soltanto sugli alberi, ma si attorciglia anche sulle spine[1]; e cosí pure nella valle di Tempe, in Tessaglia, si comporta quella pianta chiamata polipodio[2], quella detta dolico[3], e il serpillo. Quella che cresce sull'oleastro, anche dopo la potatura, è detta fauno[4], mentre quella che si arrampica sul cardo dei lanaioli, ippofesto[5]: ha dei piccoli calici vuoti, foglie di dimensioni ridotte, radice bianca il cui succo è ritenuto molto efficace come depurativo nei casi di epilessia.

245 (93) Di vischio ce ne sono tre specie[1]: quello che cresce sull'abete e sul larice si chiama steli nell'Eubea, ifeare in Arcadia; la maggior parte delle fonti asserisce che il vischio invece cresce sulla quercia, sul rovere, sul leccio, sul pero selvatico, sul terebinto e su altri alberi, ma che è soprattutto rigoglioso sulla quercia. Altri chiamano ifeare il vischio che nasce su tutti gli alberi, tranne che sul leccio e sulla quercia; si distingue in base all'odore e alla sostanza contenuta nell'acino, e alla foglia, di odore non gradevole:
246 sia l'acino che la foglia sono amari e appiccicosi nel vischio. L'ifeare è piú adatto per ingrassare il bestiame. All'inizio è soltanto pur-

243. [1] Su questa proprietà dell'edera cfr. sopra, parr. 151 sg.

244. [1] Il termine *kasýtas* non compare in Teofrasto – che parla invece di una pianta siriaca detta *kadýtas* (*De causis plantarum* II 17.4) – ma solo nel lessico di Esichio: questo fa pensare che qui Plinio avesse altre fonti oltre ai trattati di Teofrasto. La pianta è stata identificata nella *Cassytha filiformis*, parassita con fusto volubile e foglie di dimensioni molto ridotte.

[2] Letteralmente «dai molti piedi» (*polý* = «molto», e *pódion*, diminutivo di *poús* = = «piede»); è il *Polypodium vulgare*, piú comunemente noto come felce dolce (altri nomi correnti in Italia sono felce quercina; liquirizia falsa, o dei boschi, o dei muri). Cresce nei boschi, sulle rupi, sui muri in ombra; il rizoma superficiale, ramoso, ha un sapore che ricorda la liquirizia. Per la valle di Tempe cfr. IV.31 e nota 1.

[3] Per il dolico cfr. Teofrasto VIII 3.2; è identificato con la *Vigna sinensis*, pianta delle Leguminose.

[4] Il termine non ha corrispettivo in greco; André (commento cit., p. 183), ha ipotizzato un errore compiuto da Plinio sul testo di Teofrasto II 2.12, dove si parla di *phaulíai* (olive di cattiva qualità prodotte dall'oleastro).

[5] Anche in questo caso sembra ci sia errore o confusione; l'*hippóphaiston* è una pianta menzionata da Dioscoride IV 160 e identificata con la *Centaurea spinosa* (cfr. anche XXVII.92). Si è pensato che qui possa trattarsi di una specie non meglio identificata di cuscuta.

245. [1] Un po' approssimativamente, Plinio trasforma qui in classificazione quella che Teofrasto, *De causis plantarum* II 17.1 aveva elencato come semplice differenza terminologica. Questa impostazione poco chiara influisce su tutta la parte riguardante il vischio.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cit quae suffecere purgationi; quibus sit aliqua tabes intus, negant durare. Ea medendi ratio aestatis quadragenis diebus. Adiciunt discrimen: visco in iis, quae folia amittant, et ipsi decidere, contra
247 inhaerere nato in aeterna fronde. Omnino autem satum nullo modo nascitur nec nisi per alvum avium redditum, maxime palumbis ac turdi. Haec est natura, ut nisi maturatum in ventre avium non proveniat. Altitudo eius non excedit cubitalem, semper frutectosi ac viridis. Mas fertilis, femina sterilis, nisi quod et fertilis aliquando non fert.

248 (94) Viscum fit ex acinis, qui colliguntur messium tempore inmaturi. Nam si accessere imbres, amplitudine quidem augentur, visco vero marcescunt. Siccantur deinde et aridi tunduntur ac conditi in aqua putrescunt duodenis fere diebus, unumque hoc rerum putrescendo gratiam invenit. Inde in profluente, rursus malleo tusi, amissis corticibus interiore carne lentescunt. Hoc est viscum pinnis avium tactu ligandis oleo subactum, cum libeat insidias moliri.

249 (95) Non est omittenda in hac re et Galliarum admiratio. Nihil habent Druidae – ita suos appellant magos – visco et arbore, in qua gignatur, si modo sit robur, sacratius. Iam per se roborum eligunt lucos nec ulla sacra sine earum fronde conficiunt, ut inde appellati quoque interpretatione Graeca possint Druidae videri. Enimvero quidquid adgnascatur illis e caelo missum putant signumque esse

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

gativo, poi ingrassa l'organismo che ha resistito alla purga. Dicono che gli organismi affetti da un processo di fermentazione interna non possono tollerarlo. Il trattamento di cura si fa in estate per quaranta giorni. Viene stabilita anche un'altra distinzione: il vischio che cresce sugli alberi a fogliame deciduo perde a sua volta
247 le foglie; le mantiene, invece, se cresce su un sempreverde[1]. Comunque lo si semini, è impossibile che nasca; nasce solo se è evacuato dall'intestino degli uccelli, soprattutto dei colombi selvatici e dei tordi: la sua natura è tale che il seme non sviluppa se non è giunto a maturazione nel ventre degli uccelli[1]. In altezza la pianta non supera un cubito, è sempre ricca di rami e resta verde. L'individuo maschile è fertile, quello femminile sterile; capita però talvolta che anche la pianta fertile resti infruttuosa[2].

248 (94) La colla di vischio si ricava dagli acini, che vengono raccolti ancora acerbi al tempo della mietitura, perché se arrivano le piogge, aumentano, è vero, di grossezza, ma il succo tende a marcire. In seguito si fanno asciugare, e una volta secchi vengono schiacciati e poi messi a fermentare nell'acqua per circa dodici giorni: questa è l'unica sostanza che trae vantaggio da un processo di putrefazione. Dopo vengono messi nell'acqua corrente, battuti di nuovo con un mazzuolo e infine, persa la buccia, la polpa diventa fluida e appiccicosa. Questo è il vischio, che viene emulsionato con olio per attaccare fra loro le penne degli uccelli che vengono a contatto con esso, quando si vuole prenderli in trappola.

249 (95) Non bisogna dimenticare a questo proposito anche l'ammirazione di cui il vischio è fatto oggetto in Gallia. I Druidi – cosí si chiamano i maghi di quei paesi – non considerano niente piú sacro del vischio e dell'albero su cui esso cresce, purché si tratti di un rovere. Già scelgono come sacri i boschi di rovere in quanto tali, e non compiono alcun rito religioso se non hanno fronde di questo albero, tanto che il termine di Druidi può sembrare di derivazione greca[1]. In realtà essi ritengono tutto ciò che nasce sulle

246. [1] Sono invece due specie diverse: quello che chiamiamo comunemente vischio (*Viscum album*) ha foglie perenni, e cresce in genere sul pino e sull'abete; c'è poi un'altra specie, denominata *Loranthus europaeus*, a foglie caduche, che si sviluppa su querce e piante affini, detta perciò comunemente vischio quercino.

247. [1] Questa falsa convinzione si è saldamente mantenuta per secoli: se è vero che la diffusione dei semi avviene spesso tramite le deiezioni degli uccelli, non corrisponde a verità che il seme del vischio non possa germogliare se non è passato attraverso un processo digestivo.
[2] Sia il vischio comune che il vischio quercino sono effettivamente piante dioiche: però in Plinio i termini si presentano invertiti, perché è l'individuo maschile, com'è ovvio, ad essere privo di frutti.

249. [1] Druidi deriverebbe da *drýs*, «quercia».

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

250 electae ab ipso deo arboris. Est autem id rarum admodum inventu
et repertum magna religione petitur et ante omnia sexta luna, quae
principia mensum annorumque his facit et saeculi post tricesimum
annum, quia iam virium abunde habeat nec sit sui dimidia. Omnia
sanantem appellant suo vocabulo. Sacrificio epulisque rite sub ar-
bore conparatis duos admovent candidi coloris tauros, quorum cor-
251 nua tum primum vinciantur. Sacerdos candida veste cultus arbo-
rem scandit, falce aurea demetit, candido id excipitur sago. Tum
deinde victimas immolant precantes, suum donum deus prospe-
rum faciat iis quibus dederit. Fecunditatem eo poto dari cuicum-
que animalium sterili arbitrantur, contra venena esse omnia reme-
dio. Tanta gentium in rebus frivolis plerumque religio est.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

piante di rovere come inviato dal cielo, un segno che l'albero è sta-
250 to scelto dalla divinità stessa. Peraltro il vischio di rovere è molto raro a trovarsi e quando viene scoperto lo si raccoglie con grande devozione: innanzitutto al sesto giorno della luna (che segna per loro l'inizio del mese e dell'anno e del secolo, ogni trent'anni), e questo perché in tale giorno la luna ha già abbastanza forza e non è a mezzo. Il nome che hanno dato al vischio significa «che guarisce tutto». Dopo aver apprestato secondo il rituale il sacrificio e il banchetto ai piedi dell'albero, fanno avvicinare due tori bianchi a
251 cui per la prima volta vengono legate le corna [1]. Il sacerdote, vestito di bianco, sale sull'albero, taglia il vischio con un falcetto d'oro e lo raccoglie in un panno bianco. Poi immolano le vittime, pregando il dio perché renda il suo dono propizio a coloro ai quali lo ha destinato. Ritengono che il vischio, preso in pozione, dia la capacità di riprodursi a qualunque animale sterile [1], e che sia un rimedio contro tutti i veleni: cosí grande è la devozione che certi popoli rivolgono a cose per lo piú prive d'importanza.

250. [1] Presi quindi ancora allo stato brado: secondo Columella VI 2.2 sgg. per domare i giovenchi bisogna loro fra l'altro legare le corna con corde di canapa.

251. [1] Questo potere attribuito al vischio è ricordato anche in XXIV.12.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

# LIBRO DICIASSETTESIMO

## *La coltivazione degli alberi*

(Traduzione e note di Anna Maria Cotrozzi)

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

All'interno del blocco riservato alla botanica, il libro XVII conclude la parte sugli alberi, e tratta specificamente della loro coltura. Dopo una premessa di taglio aneddotico sul tema del valore attribuito agli alberi già ai tempi antichi, e del prezzo da essi raggiunto (1-8), Plinio definisce le modalità dell'esposizione che sta per intraprendere: essa verterà sulle tecniche di coltivazione degli alberi che vengono fatti riprodurre e innestati al fine di trarne profitto, ma avrà fondamentalmente lo scopo di chiarire gli aspetti dubbi della materia, e di sgombrare il terreno da errori e pregiudizi comuni (9). La trattazione procede quindi in maniera rispondente a tale piano di lavoro, e con passaggi logici di insolita chiarezza: i temi affrontati preliminarmente, ma con abbondanza di dettagli, sono i fattori climatici (10-24) e i tipi di terreno (25-57; i paragrafi 42-57, in particolare, riguardano la concimazione); è poi la volta della coltivazione vera e propria (58-140); gli argomenti presi in esame in quest'ambito sono i vari metodi di riproduzione, i vivai, il trapianto, l'innesto; in rapporto a ognuno di questi punti, inoltre, il discorso si articola in una rete di considerazioni e precetti che toccano anche questioni particolari, come, per esempio, le distanze da lasciare tra gli alberi, le peculiarità delle ombre, i tempi di crescita delle piante.

Dopo questa parte generale, che occupa la prima metà del libro, la trattazione assume un oggetto piú specifico, la coltura degli alberi destinati a fornire sostegni per le viti (141-51) e, di seguito, la stessa viticoltura (151-215). Ancora, l'andamento del discorso è secondo uno schema organico: la materia è trattata, con ordine, nei suoi plurimi aspetti, tra cui, principalmente, operazioni di piantatura, lavorazione del terreno, tipi di vigne, spampinamento, potatura.

Si torna quindi, nell'ultima parte del libro, a parlare degli alberi coltivati in genere, ma in riferimento a un problema particolare: quello delle malattie che li colpiscono (216-67). Anche qui Plinio tenta un ordinamento della materia (date le cognizioni del tempo inevitabilmente confusa, come evidenzia tra l'altro la genericità e l'approssimazione di certa nomenclatura), operando raggruppamenti e distinzioni, e muovendo dal versante teorico, definitorio, a quello dei suggerimenti pratici, dalle riflessioni sui termini della patologia vegetale all'indicazione dei rimedi. Pur riguardando prevalentemente fenomeni consueti, verificabili attraverso l'esperienza quotidiana, la trattazione include anche, fra i malanni degli alberi, una serie di prodigi (241-45): ma anche in questo caso i riferimenti aneddotici sono costretti in una sequenza velocemente elencativa che toglie spazio alle divagazioni.

Il fine didascalico non è dunque mai perso di vista in questo libro, che tuttavia non presenta la facies di un manuale di arboricoltura autonomo e fine

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

a se stesso, ma richiede di essere letto contestualmente all'indagine globale che Plinio fa dell'universo botanico. La disamina dei metodi relativi alle diverse operazioni è compiuta con immancabili richiami alla necessità di conoscere in tutti i particolari le caratteristiche degli alberi e di considerarle in rapporto alle condizioni ambientali. La norma guida, che si evince dalla serie delle norme via via indicate, è che nessuna di queste va applicata indiscriminatamente: bisognerà prima tenere conto del modo in cui si combinano determinate variabili (regione, clima, stagione dell'anno, specie arborea ecc.). La fretta, l'imperizia, l'imprevidenza producono errori tecnici che fatalmente porteranno a cattivi risultati sul duplice fronte del profitto per l'uomo e dello stato di salute della pianta. Continua, in questo libro, l'assimilazione dell'organismo vegetale a quello umano, ripetutamente proposta in forma allusiva, metaforica, tramite il ricorso a espressioni riconducibili all'ambito dell'anatomia e anche della psicologia umana, ma infine anche in modo piú esplicito, mediante la teorizzazione di certa comunanza di termini a proposito di fatti patologici (218): l'insistito accostamento tende a dare spiegazione (non senza qualche forzatura) di vari fenomeni che si verificano nelle piante, e al contempo suggerisce la necessità di intervenire su di esse con un'attenzione per certi versi analoga a quella che richiederebbe il corpo umano.

L'uso che Plinio fa delle proprie fonti in questo libro lascia scorgere un tentativo di vaglio critico, che si attua nella messa a confronto dei diversi pareri, misurati anche sui dati reali, e in certe nette prese di posizione. Per quanto possiamo riscontrare, Teofrasto è l'autore greco piú spesso riecheggiato: le riprese occupano anche sezioni di una certa lunghezza e, al solito, contengono qualche fraintendimento. Ma, data la materia, era ovvio che Plinio attingesse largamente, in particolare per le descrizioni di metodi e tecniche, anche dalle opere dei latini, di maggiore interesse per il suo scopo in quanto avevano alla base l'osservazione di una realtà piú vicina e meglio nota. Di qui il rinvio, mediante lunghe citazioni dirette, all'*auctoritas* di Catone (dal *De agricultura* sono riportati alla lettera, per esempio, i precetti sulla cura degli olivi e sulla coltivazione della vite, rispettivamente ai paragrafi 125-27 e 195-198); di qui, anche, il continuo rifarsi al testo, marcatamente specialistico, di Columella, da cui risulta desunta la gran parte delle indicazioni pertinenti alle varie tecniche; punti di riferimento di notevole importanza appaiono essere state anche le *Res rusticae* di Varrone, e, ancora, le opere, per noi perdute, di Tremellio Scrofa e dei Saserna; né mancano riferimenti, piú o meno espliciti, alle *Georgiche* di Virgilio, anche se, in un paio di casi, il giudizio del poeta viene decisamente contraddetto.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

1 (1) Natura arborum terra marique sponte sua provenientium dicta est; restat earum, quae arte et humanis ingeniis fiunt verius quam nascuntur. Sed prius mirari succurrit, quae retulimus paenuria pro indiviso possessa feris, depugnante cum his homine circa caducos fructus, circa pendentes vero et cum alitibus, in tanta deliciarum pretia venisse, clarissimo, ut equidem arbitror, exemplo
2 L. Crassi atque Cn. Domiti Ahenobarbi. Crassus orator fuit in primis nominis Romani. Domus ei magnifica, sed aliquanto praestantior in eodem Palatio Q. Catuli, qui Cimbros cum C. Mario fudit, multo vero pulcherrima consensu omnium aetate ea in colle Viminali C. Aquili, equitis Romani clarioris illa etiam quam iuris civilis
3 scientia, cum tamen obiecta Crasso sua est. Nobilissimarum gentium ambo censuram post consulatus simul gessere anno conditae urbis DCLXII frequentem iurgiis propter dissimilitudinem morum. Tum Cn. Domitius, ut erat vehemens natura, praeterea accensus odio, quod ex aemulatione avidissimum est, graviter increpuit tan-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

1 (1) Si è descritta la natura degli alberi che crescono spontaneamente in terra e in mare[1]. Resta da dire di quelli che, piú che nascere, si riproducono grazie alle tecniche ingegnose dell'uomo. Ma prima viene fatto di sorprendersi che le piante, le quali come dicemmo erano possesso comune degli animali nei tempi di carestia[2], quando l'uomo lottava per strappare loro i frutti che cadevano a terra, e perfino contendeva agli uccelli i frutti pendenti dai rami, siano divenute oggetti di lusso tanto costosi, come dimostra in modo a parer mio evidentissimo un aneddoto riguardante Lu-
2 cio Crasso e Gneo Domizio Enobarbo[3]. Crasso fu tra i primi oratori romani. Aveva una splendida dimora, ma alquanto piú notevole era quella, anch'essa sul Palatino, di Quinto Catulo, il vincitore dei Cimbri insieme con Gaio Mario[1]; a giudizio unanime, comunque, a quei tempi la casa di gran lunga piú bella di tutte era quella, situata sul Viminale, di Gaio Aquilio, cavaliere romano famoso per questa casa ancor piú che per la sua conoscenza del diritto civile[2]. Nondimeno a Crasso veniva rinfacciata la propria dimo-
3 ra. Entrambi appartenenti a famiglie tra le piú nobili, ebbero insieme, dopo il consolato, la carica di censore, nell'anno 662 di Roma [92 a. C.]; in tale occasione sorsero tra loro, per la diversità dei caratteri, frequenti dissidi. Gneo Domizio, impulsivo per natura e per di piú acceso di quell'odio che sorge particolarmente vivo in condizioni di rivalità, si adirò moltissimo per il fatto che l'altro, censore, vivesse in una casa tanto lussuosa, e affermò piú vol-

1. [1] Nel libro precedente.
[2] Cfr. XVI.1.
[3] Lucio Licinio Crasso e Gneo Domizio Enobarbo furono consoli rispettivamente nel 95 e nel 96 a. C.

2. [1] Quinto Lutazio Catulo, console nel 102 a. C., fu dapprima sconfitto dai Cimbri, poi, nel 101, insieme con Mario, li batté ai Campi Raudii.
[2] Si tratta di Gaio Aquilio Gallo, illustre giureconsulto romano del I secolo a. C. Nel 66 a. C. fu pretore con Cicerone, che di lui parla nel *Brutus* 42.154, e, in termini particolarmente elogiativi, nella *Pro Caecina* 27.78.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ti censorem habitare, [LX] HS pro domo eius identidem promittens,
4 et Crassus, ut praesens ingenio semper, ut faceto lepore sollers, addicere se respondit exceptis sex arboribus. Ac ne uno quidem denario, si adimerentur, emptam volente Domitio, Crassus: «Utrumne igitur ego sum», inquit, «quaeso, Domiti, exemplo gravis et ipsa mea censura notandus, qui domo, quae mihi hereditate obvenit,
5 comiter habitem, an tu, qui sex arbores [LX] aestimes?» Haec fuere lotoe patula ramorum opacitate lascivae, Caecina Largo e proceribus crebro iuventa nostra eas in domo sua ostentante, duraveruntque – quoniam et de longissimo aevo arborum diximus – ad Neronis principis incendia cultu virides iuvenesque, ni princeps il-
6 le adcelerasset etiam arborum mortem. Ac ne quis vilem de cetero Crassi domum nihilque in ea iurganti Domitio fuisse licendum praeter arbores iudicet, iam columnas VI Hymetti marmoris, aedilitatis gratia ad scenam ornandam advectas, in atrio eius domus statuerat, cum in publico nondum essent ullae marmoreae. Tam recens est opulentia, tantoque tunc plus honoris arbores domibus adferebant, ut sine illis ne inimicitiarum quidem pretium servaverit Domitius.

7 Fuere ab his et cognomina antiquis: Frondicio militi illi, qui praeclara facinora Volturnum transnatans fronde inposita adversus Hannibalem edidit, Stolonum Liciniae genti. Ita appellatur in ipsis arboribus fruticatio inutilis, unde et pampinatio inventa primo Stoloni dedit nomen. Fuit et arborum cura legibus priscis, cautumque est XII tabulis ut, qui iniuria cecidisset alienas, lueret in singulas aeris XXV. Quid existimamus? Venturasne eas credidisse

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

te di essere pronto a dare per questa casa 6 000 000 di sesterzi.
4 Crasso, con la sua solita prontezza di spirito e con la sua fine arguzia, rispose di essere disposto a venderla, trattenendo però sei alberi. Ma a questa condizione Domizio non era disposto a sborsare neanche un soldo per comprarla. E Crasso: «Dimmi un po', allora, Domizio, sono io a dare il cattivo esempio, a meritarmi il biasimo censorio, proprio io censore, io che abito alla buona in una casa toccatami in eredità, o tu che dài a sei alberi il valore di
5 6 000 000 di sesterzi?»[1]. Questi alberi erano bagolari[1], lussureggianti per il rigoglio dei rami che donavano un'ampia ombra. Cecina Largo[2], uno dei maggiorenti, li mostrava spesso, in casa sua, quando ero giovane; durarono – ho già parlato infatti di come siano longevi questi alberi[3] – fino all'incendio provocato dall'imperatore Nerone, verdi e giovani per le cure loro dedicate; ma quel-
6 l'imperatore anticipò la morte anche degli alberi. E non si creda che, per il resto, la casa di Crasso valesse poco, e che all'epoca della contesa Domizio non avesse niente da comprare tranne gli alberi. Crasso aveva fatto mettere nell'atrio di quella casa sei colonne di marmo dell'Imetto[1], procurate in occasione della sua carica di edile per ornare la scena[2], quando áncora non ce n'erano di marmo negli edifici pubblici. Cosa tanto recente è lo sfarzo, e tanto maggior decoro recavano allora gli alberi alle case, che senza di quelli Domizio non fu piú disposto nemmeno a pagare la somma offerta per odio.

7 Dagli alberi gli antichi trassero anche dei soprannomi: fu chiamato Frondizio quel soldato che, attraversando a nuoto il Volturno dopo essersi mimetizzato con del fogliame, compí atti di grande valore contro Annibale. Gli appartenenti alla gente Licinia furono detti Stoloni: cosí si chiamano i germogli inutili degli alberi e di lí derivò il soprannome al primo Stolone, che ebbe l'idea di asportarli. Anche la protezione degli alberi fu contemplata dalle antiche leggi, e nelle XII Tavole era stabilita, per l'abbattimento abusivo di alberi altrui, la multa di 25 assi per pianta. Che dob-

4. [1] L'aneddoto è narrato, con qualche variante, anche da Valerio Massimo IX 1.4.

5. [1] Per notizie relative a questi alberi e alla loro coltivazione a Roma cfr. XVI.123 e nota 1.

[2] Da identificarsi con tutta probabilità con quel Gaio Cecina Largo, ricordato da Tacito in *Annales* XI 33, che fu personaggio politico influente al tempo di Claudio, e che, tra l'altro, ricoprí nel 42 d. C. la carica di console.

[3] Cfr. XVI.235-36.

6. [1] Monte dell'Attica celebre per il miele oltre che per il marmo.

[2] Plinio allude, verosimilmente, all'allestimento della scena di un teatro temporaneo: cfr. XXXVI.5-7 e 114, dove si parla di ben 360 colonne adibite a quest'uso dall'edile Marco Scauro.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ad supra dictam aestimationem illos, qui vel frugiferas tanti taxa-
8 verant? Nec minus miraculum in pomo est multarum circa suburbana fructu annuo addicto binis milibus nummum, maiore singularum reditu quam erat apud antiquos praediorum. Ob hoc insita et arborum quoque adulteria excogitata sunt, ut nec poma pauperi-
9 bus nascerentur. Nunc ergo dicemus, quonam maxime modo tantum ex his vectigal contingat, veram colendi rationem absolutamque proditurí, et ideo non volgata tractabimus nec quae constare animo advertimus, sed incerta atque dubia, in quibus maxime fallitur vita. Nam diligentiam supervacuis adfectare non nostrum est. Ante omnia autem in universum et quae ad cuncta arborum genera pertinent in commune de caelo terraque dicemus.

10 (2) Aquilone maxime gaudent, densiores ab adflatu eius laetioresque et materie firmiores. Qua in re plerique falluntur, cum in vineis pedamenta non sint a vento eo opponenda et id tantum a septentrione servandum. Quin immo tempestiva frigora plurimum arborum firmitati conferunt, et sic optime germinant, alioqui, si
11 blandiantur austri, defetiscentes, ac magis etiam in flore. Nam si, cum defloruere, protinus sequantur imbres, in totum poma depereunt, adeo ut amygdalae et piri, etiam si omnino nubilum fuit austrinusve flatus, amittant fetus. Circa vergilias quidem pluvere inimicissimum viti et oleae, quoniam tum coitus est earum. Hoc est illud quadriduum oleis decretorium, hic articulus austrinus nubili spurci, quod diximus. Fruges quoque peius maturescunt austrinis
12 diebus, sed celerius. Illa sunt noxia frigora, quae septentrionibus aut praeposteris fiunt horis. Hiemem quidem aquiloniam esse om-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

biamo dunque credere? Che gli antichi, i quali avevano attribuito un valore cosí alto persino agli alberi da frutto, fossero convinti
8 che gli alberi avrebbero raggiunto il prezzo sopraindicato? Né c'è da stupirsi meno per i frutti di molti alberi dei sobborghi, il cui prodotto annuale è venduto per duemila sesterzi, con un provento per ogni albero maggiore di quello derivante in antico da un podere. Per questo si inventò l'innesto e si estese anche agli alberi la pratica dell'adulterio, perché neppure i frutti nascessero per i po-
9 veri. Ora dunque diremo soprattutto in che modo si tragga da essi tale profitto, e riveleremo la tecnica precisa e completa di questa coltura; pertanto non ci occuperemo di ciò che è di pubblico dominio, di ciò che ci accorgiamo essere risaputo, ma di ciò che è incerto e dubbio, e riguardo a cui la gente sbaglia con maggiore facilità. Infatti non è nostro intento prenderci cura di ciò che è superfluo. Prima di tutto, però, tratteremo in modo globale di quelle caratteristiche del cielo e della terra che riguardano tutte le specie degli alberi in genere.

10 (2) Essi traggono il massimo beneficio dall'aquilone[1], che col suo soffio li rende piú folti, piú rigogliosi e piú robusti. E su questo punto la maggior parte si sbaglia, perché non è il caso di porre nelle vigne i sostegni come barriera dalla parte donde spira quel vento; questa precauzione va presa solo dalla parte settentrionale. Anzi, il freddo a tempo debito torna a gran vantaggio della robustezza degli alberi, e cosí germogliano nel modo migliore, altrimenti, se sono accarezzati dagli austri[2], si sfiniscono, specialmente
11 durante la fioritura. Infatti, se dopo la fioritura vengono subito le piogge, i frutti vanno tutti quanti perduti, tant'è vero che mandorli e peri perdono i loro frutti anche solo per il cielo nuvoloso o i soffi dell'austro[1]. La pioggia è comunque particolarmente dannosa alla vite e all'olivo al tempo delle Pleiadi[2], poiché quello è il periodo della loro fecondazione. Questi sono i quattro giorni decisivi per l'olivo, questo il momento critico di cui si è detto, nel quale l'austro spira in concomitanza con il tempo cattivo e nuvoloso. Anche le messi maturano peggio nei giorni dell'austro, ma piú ve-
12 locemente. Sono nocivi i freddi portati dal vento del nord o quelli fuori stagione. L'aquilone d'inverno è invece di assoluto beneficio

10. [1] Plinio indica in II.119 l'esatta provenienza dell'aquilone, distinguendola dal nord: «Dal nord viene il settentrione, e tra questo e l'alba solstiziale estiva c'è l'aquilone [NNE] . . .» Cfr. anche XIV.133 e XV.59 e note relative.
[2] L'austro spira da mezzogiorno; cfr. II.119 e i libri XIV e XV, *passim*.

11. [1] Cfr. XVI.109.
[2] Cioè intorno al 10 maggio. Cfr. XVI.104 e XVIII.287.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nibus satis utilissimum. Imbres vero tum expetendi evidens causa est, quoniam arbores fetu exinanitas et foliorum quoque amissione languidas naturale est avide esurire, cibus autem earum imber.
13 Quare tepidam esse hiemem, ut absumpto partu arborum sequatur protinus conceptus, id est germinatio, ac deinde alia florescendi exinanitio, inutilissimum experimentis creditur. Quin immo si plures ita continuentur anni, etiam ipsae moriuntur arbores, quando nemini dubia poena est in fame laborantium. Ergo qui dixit hie-
14 mes serenas optandas, non pro arboribus vota fecit; nec per solstitia imbres vitibus conducunt; hiberno quidem pulvere laetiores fieri messes luxuriantis ingenii fertilitate dictum est. Alioqui vota arborum frugumque communia sunt nives diutinas sedere. Causa non solum quia animam terrae evanescentem exhalatione includunt et conprimunt retroque agunt in vires frugum atque radices, verum quod et liquorem sensim praebent, purum praeterea levissi-
15 mumque, quando nix aquarum caelestium spuma est. Ergo umor ex his non universus ingurgitans diluensque, sed quomodo sititur destillans velut ex ubere, alit omnia, quae non inundat. Tellus quoque illo modo fermentescit, et sui plena, a lactescentibus satis non effeta, cum tempus aperit, tepidis adridet horis. Ita maxime frumenta pinguescunt, praeterquam ubi calidus semper aër est, ut in Aegypto. Continuatio enim et ipsa consuetudo idem quod modus aliubi efficit, plurimumque prodest ubicumque non esse quod no-
16 ceat. In maiore parte orbis, cum praecoces excurrere germinationes evocatae indulgentia caeli, secutis frigoribus exuruntur. Qua de causa serotinae hiemes noxiae, silvestribus quoque, quae magis etiam dolent urguente umbra sua nec adiuvante medicina, quando

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

per tutte le piante. In questo periodo è poi chiaro il motivo per cui si desiderano le piogge: infatti è naturale che gli alberi abbiano bisogno di nutrimento, esauriti come sono per la produzione di frutti e indeboliti anche dalla perdita delle foglie: e il loro cibo è
13 la pioggia. Perciò in base all'esperienza si ritiene cosa dannosissima che l'inverno sia tiepido, e che di conseguenza dopo la produzione di frutti gli alberi concepiscano di nuovo, cioè germoglino, e poi di nuovo si sfiniscano nella fioritura. Anzi, qualora si succedano varie annate di questo genere, gli alberi stessi muoiono, dal momento che per chiunque è sofferenza sicura l'affaticarsi senza adeguato nutrimento. Concludendo, chi ha detto che bisogna desiderare inverni sereni, non ha espresso un augurio in favore degli
14 alberi [1]. Neppure le piogge durante il solstizio estivo sono vantaggiose per le viti. È frutto di una mente ricca di fantasia il detto secondo cui un inverno polveroso darebbe messi piú abbondanti [1]. Del resto è desiderio comune degli alberi e delle messi che le nevi rimangano a lungo. Questo non solo perché esse chiudono e comprimono il soffio vitale della terra (che tenderebbe ad esalare) rimandandolo indietro mutato in energia per le messi e in radici, ma anche perché forniscono a poco a poco l'umidità, per di piú pura e leggerissima, giacché la neve è spuma delle acque celesti.
15 Quindi l'acqua che proviene dalle nevi non si spande tutta insieme, né in modo vorticoso, ma si lascia bere goccia a goccia, come da una mammella: cosí alimenta tutte le piante senza sommergerle. Anche la terra in questo modo fermenta e, piena della propria sostanza, non esausta per le piante che le succhiano gli umori, quando la stagione la libera sorride al tepore primaverile. Cosí soprattutto i cereali si ingrossano, tranne dove l'aria è sempre calda, come in Egitto. Infatti la continuità di un dato clima e la stessa assuefazione che esso comporta producono i medesimi effetti che altrove un clima temperato: dappertutto ciò che piú giova è l'as-
16 senza di fattori nocivi. Nella maggior parte del mondo, allorché la mitezza del clima fa spuntare precocemente i germogli, questi vengono poi bruciati dai freddi che seguono. Perciò gli inverni tardivi sono dannosi, anche agli alberi delle foreste, che ne soffrono anche di piú, per la loro stessa ombra che li opprime e per la mancanza di cure: infatti non è possibile proteggere gli alberi teneri

13. [1] Allusione a Virgilio, *Georgica* I 100-1.

14. [1] Nuova allusione al passo virgiliano citato, in cui peraltro le parole qui parafrasate (. . . *hiberno laetissima pulvere farra*) riecheggerebbero, secondo le testimonianze dei commentatori antichi, un vecchio detto popolare.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

17 vestire teneras intorto stramento in silvestribus non est. Ergo tempestivae aquae hibernis primum imbribus, dein germinationem antecedentibus; tertium tempus est, cum educant poma, nec protinus, sed iam valido fetu. Quae fructus suos diutius continent longioresque desiderant cibos, his et serotinae aquae utiles, ut viti, oleae, punicis. Hae tamen pluviae generis cuiusque arboribus diverso modo desiderantur, aliis alio tempore maturantibus. Quapropter eisdem imbribus aliqua laedi videas, aliqua iuvari, etiam in eodem genere, sicut in piris alio die hiberna quaerunt pluvias, alio vero praecocia, ut pariter quidem omnia desiderent hibernum tem-
18 pus, set ante germinationem. Quae aquilonem austro utiliorem facit ratio, eadem mediterranea maritimis praefert – sunt enim plerumque frigidiora – et montuosa planis et nocturnos imbres diurnis. Magis fruuntur aquis sata non statim auferente eas sole.

19 Conexa et situs vinearum arbustorumque ratio est, quas in horas debeant spectare. Vergilius ad occasus seri damnavit, aliqui sic maluere quam in exortus. A pluribus meridiem probari adverto, nec arbitror perpetuum quicquam in hoc praecipi posse. Ad soli naturam, ad loci ingenium, ad caeli cuiusque mores dirigenda soller-
20 tia est. In Africa meridiem vineas spectare et viti inutile et colono insalubre est, quoniam ipsa meridianae subiacet plagae, quapropter ibi, qui in occasum aut septentriones conseret, optime miscebit solum caelo. Cum Vergilius occasus improbet, nec de septentrione relinqui dubitatio videtur. Atqui in cisalpina Italia magna ex par-
21 te vineis ita positis compertum est nullas esse fertiliores. Multum

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

17 dei boschi avvolgendoli con della paglia[1]. Dunque le piogge sono opportune dapprima durante l'inverno, poi prima del germogliamento, in terzo luogo quando sugli alberi si formano i frutti, e non all'inizio, ma quando il frutto è ormai resistente[1]. Agli alberi che mantengono piú a lungo i frutti e hanno bisogno di un nutrimento prolungato, come la vite, l'olivo, il melograno, sono utili anche le piogge tardive. Comunque ciascuna specie di alberi ha bisogno di queste piogge in modo diverso, perché la maturazione avviene per i vari alberi in tempi diversi. Perciò si può notare che le stesse piogge danneggiano un albero e giovano a un altro, e questo avviene anche all'interno della stessa specie: cosí, tra i peri, quelli invernali vogliono le piogge in un giorno diverso rispetto a quelli precoci, fermo restando che tutti hanno bisogno di un clima
18 invernale, ma prima del germogliamento. Il motivo per cui l'aquilone giova piú dell'austro è lo stesso che rende preferibili le zone dell'entroterra alle coste – le prime, infatti, sono di solito piú fredde –, le zone montuose alle pianure e le piogge notturne a quelle diurne. Le piante traggono maggiore beneficio dall'acqua, se il sole non la fa subito evaporare.

19 Collegato all'argomento che stiamo trattando è anche il problema della corretta esposizione delle vigne e degli alberi tutori[1]. Virgilio disapprova l'esposizione ad occidente[2], altri invece la preferiscono a quella a oriente; mi accorgo che i piú approvano l'esposizione a mezzogiorno[3], ma non credo che si possa indicare al riguardo una regola fissa. Bisogna considerare con scrupolosa attenzione la natura del terreno, i tratti distintivi del luogo, le caratte-
20 ristiche di ciascun clima. In Africa l'esposizione dei vigneti a mezzogiorno è dannosa alla vite e non giova al contadino, perché questa terra si estende nella zona meridionale; perciò lí, chi pianterà scegliendo un'esposizione verso occidente o verso settentrione, metterà in perfetto accordo il terreno con il fattore climatico. Quando Virgilio condanna l'esposizione a occidente, sembra non lasciare spazio a dubbi nemmeno riguardo al settentrione: eppure, nell'Italia Cisalpina, le vigne sono esposte in gran parte cosí,
21 ed è accertato che non ne esistono di piú fertili. È molto impor-

16. [1] Provvedimento indicato da Catone 40.4.

17. [1] Il passo è calcato su Teofrasto, *De causis plantarum* II 2.1; da questo autore Plinio riprende anche il resto delle osservazioni dei paragrafi 17-18 (corrispondenti a *De causis plantarum* II 2.3). Teofrasto rappresenta, come si è detto nell'introduzione, la principale fonte greca di questo libro.

19. [1] Adibiti, cioè, a fare da sostegni alle viti.
[2] *Georgica* II 298.
[3] Per la varietà delle opinioni in proposito cfr. Columella III 12.5.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

rationis optinent et venti. In Narbonensi provincia atque Liguria et parte Etruriae contra circium serere imperitia existimatur, eundemque oblicum accipere providentia. Is namque aestates ibi tem-
22 perat, sed tanta plerumque violentia, ut auferat tecta. Quidam caelum terrae parere cogunt, ut, quae in siccis serantur, orientem ac septentriones spectent, quae in umidis, meridiem. Nec non ex ipsis vitibus causas mutuantur in frigidis praecoces serendo, ut maturitas antecedat algorem, quae poma vitesque rorem oderint, contra ortus, ut statim auferat sol, quae ament, ad occasus vel etiam ad
23 septentriones, ut diutius eo fruantur. Ceteri fere rationem naturae secuti in aquilonem obversas vites et arbores poni suasere. Odoratiorem etiam fieri talem fructum Democritus putat. Aquilonis situm ventorumque reliquorum diximus secundo volumine dicemusque proximo plura caelestia. Interim manifestum videtur salubritatis argumentum, quoniam in meridiem etiam spectantium
24 semper ante decidunt folia. Similis et in maritimis causa. Quibusdam locis adflatus maris noxii, in plurimis iidem alunt. Quibusdam satis e longinquo aspicere maria iucundum, propius admoveri salis halitum inutile. Similis et fluminum stagnorumque ratio. Nebulis adurunt aut aestuantia refrigerant. Opacitate atque etiam rigore gaudent quae diximus. Quare experimentis optime creditur.
25 (3) A caelo proximum est terrae dixisse rationem, haud faciliore tractatu, quippe non eadem arboribus convenit et frugibus plerumque, nec pulla, qualem habet Campania, ubique optima vitibus, aut quae tenues exhalat nebulas, nec rubrica multis laudata. Cretam in Albensium Pompeianorum agro et argillam cunctis ad

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tante tener conto anche dei venti. Nella provincia Narbonese, in Liguria e in una parte dell'Etruria, è considerato un atto di imperizia piantare le viti contro il circio[1], di saggezza, invece, fare in modo che ricevano questo vento obliquamente. Esso, infatti, rende temperate le estati di quei luoghi, ma di solito soffia con tanto
22 impeto da portare via i tetti. Certi subordinano il cielo alla terra, esponendo a oriente e settentrione le piantagioni situate in terreni secchi, a mezzogiorno quelle dei terreni umidi. Ricavano, inoltre, i criteri della scelta dalle viti stesse, piantando quelle precoci nei luoghi freddi, in modo che la loro maturazione preceda il gelo, gli alberi da frutto e le viti che odiano la rugiada verso levante, perché subito la dissolva il sole, le piante che l'amano verso occiden-
23 te o anche verso settentrione, perché ne godano piú a lungo. Gli altri, piú o meno attenendosi a una regola di natura, consigliano di disporre viti e alberi contro l'aquilone. Democrito ritiene che cosí, inoltre, vengano frutti piú odorosi[1]. La direzione dell'aquilone e degli altri venti è stata trattata nel secondo libro[2], e nel prossimo parleremo di vari fenomeni meteorologici[3]. Intanto, ci sembra una prova evidente della salubrità di tale orientamento il fatto che le foglie degli alberi anche esposti a mezzogiorno cadono sempre prima. Un influsso analogo si riscontra pure nelle zone di ma-
24 re. In certi luoghi la brezza marina è nociva, ma nella maggior parte di tali regioni nutre le piante. A certe piante piace vedere il mare da lontano, e per esse è dannoso l'avvicinarsi del soffio salino. Lo stesso vale anche per i fiumi e gli stagni. Bruciano con le loro nebbie, oppure rinfrescano le regioni riarse. Godono dell'ombra e anche del freddo le piante che abbiamo indicato[1]. Perciò la cosa migliore è affidarsi all'esperienza.

25 (3) Subito dopo aver parlato del cielo, c'è da prendere in considerazione la terra, e non è una trattazione piú semplice. Per lo piú, infatti, la medesima terra non è adatta agli alberi e ai cereali, e la terra nera del tipo che si trova in Campania non è dovunque la migliore per le viti, come non lo è quella che sprigiona leggere nebbioline, né quella rossa, decantata da molti. Per la vite, antepongono la creta del territorio di Alba Pompea[1] e l'argilla a tutti

21. [1] Vento di nord-ovest, di cui Plinio ha ricordato la particolare violenza in II.121.

23. [1] Si tratta probabilmente dello Pseudo-Democrito (per cui cfr. XV.138, nota 3).
[2] Cfr. II.119 sgg.
[3] Cfr. XVIII.321 sgg.

24. [1] Cfr. XVI.74.

25. [1] Città del territorio ligure (oggi Alba in Piemonte), cosí denominata in onore di quello Gneo Pompeo Strabone che le procurò la cittadinanza romana. Menzionata da Plinio già in III.49.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

vineas generibus anteponunt, quamquam praepingues, quod excipitur in eo genere. Invicem sabulum album in Ticiniensi multisque in locis nigrum itemque rubrum, etiam pingui terrae permix-
26 tum, infecundum est. Argumenta quoque iudicantium saepe fallunt. Non utique laetum solum est, in quo procerae arbores nitent, praeterquam illis arboribus. Quid enim abiete procerius? At quae vixisse possit alia in loco eodem? Nec luxuriosa pabula pinguis soli semper indicium habent. Nam quid laudatius Germaniae pabu-
27 lis? At statim subest harena tenuissimo caespitum corio. Nec semper aquosa est terra, cui proceritas herbarum, non, Hercules, magis quam pinguis, adhaerens digitis, quod in argillis arguitur. Scrobes quidem regesta in eos nulla conplet, ut densa atque rara ad hunc modum deprehendi possit, ferroque omnis rubiginem obducit. Nec gravis aut levior iusto deprehenditur pondere. Quod enim pondus terrae iustum intellegi potest? Neque fluminibus adgesta
28 semper laudabilis, quando senescant sata quaedam aqua. Sed neque illa, quae laudatur, diu praeterquam salici utilis sentitur. Inter argumenta stipulae crassitudo est, tanta alioqui in Leborino Campaniae nobili campo, ut ligni vice utantur. Sed id solum ubicumque arduum opere, difficili cultu, bonis suis acrius paene, quam vitiis
29 posset, adfligit agricolam. Et carbunculus, quae terra ita vocatur, emendari marra videtur. Nam tofus naturae friabilis expetitur quoque ab auctoribus. Vergilius et quae felicem ferat non inprobat vi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

gli altri tipi di terra adatti a tale coltura, sebbene siano molto grasse: è un'eccezione che si fa per tale specie di pianta. Viceversa la sabbia bianca del territorio di Ticino[2], quella nera che si trova da molte parti, come pure quella rossa, anche mescolate a una terra
26 grassa, sono infeconde. Spesso traggono in inganno anche i segni in base ai quali si giudica. Un terreno in cui alti alberi fanno bella mostra di sé non è necessariamente fertile, tranne che per quegli alberi. Che cosa c'è infatti di piú alto di un abete? Ma quale altra pianta sarebbe potuta nascere nello stesso luogo? Nemmeno i pascoli lussureggianti rappresentano sempre la prova della grassezza del terreno. Che cosa c'è infatti di piú decantato dei pascoli della Germania? Eppure sotto lo strato molto sottile delle zolle erbose
27 c'è subito la sabbia[1]. Non è sempre ricca d'acqua la terra su cui crescono erbe alte, non di piú, per Ercole, di quanto sia grassa quella che si attacca alle dita, prova ne sia l'argilla. Nessun tipo di terra, rigettata nelle buche da cui è stata tolta, le riempie, perciò con questo metodo non si può capire se è compatta o no, e ogni tipo di terra fa arrugginire il ferro. Non si può nemmeno stabilire se è pesante o leggera rispetto a un peso ideale, perché come si fa a stabilire qual è il peso ideale della terra[1]? Nemmeno la terra ammucchiata dalle alluvioni fluviali è sempre pregevole, perché certe
28 piante a cagione dell'acqua invecchiano[2]. Ma anche quella stimata buona, ci si accorge che non è di giovamento per lungo tempo, tranne che per il salice. Fra i segni per riconoscere un buon terreno, c'è la grossezza della stoppia (nei famosi campi Leborini[1], in Campania, questa è cosí grossa che la usano al posto del legno). Dovunque però questo tipo di terreno è faticoso da lavorare, difficile da coltivare, e con le proprie qualità stanca il contadino quasi
29 di piú di quanto potrebbe con i difetti. La terra detta «carbuncolo»[1] sembra essere migliorata dall'uso della marra. Stando agli autori, è ricercato anche il tufo di tipo friabile. Virgilio non disap-

[2] L'odierna Pavia, citata in III.124.

26. [1] I criteri di giudizio, la cui validità è qui negata da Plinio, sono quelli proposti da Virgilio, *Georgica* II 207-8 e 219; per la necessità del controllo degli strati inferiori del terreno cfr. invece Columella II 2.21.

27. [1] L'autore con cui Plinio polemizza è ancora Virgilio, che dà indicazione di tutti i metodi elencati in questo paragrafo (cfr., nell'ordine, *Georgica* II 248-51, 230-37, 220, 254-55).
[2] Qui la polemica è contro le opinioni di Igino e Tremellio Scrofa, riportate da Columella III 11.8.

28. [1] Si tratta della pianura compresa fra Pozzuoli, Capua e Cuma. La denominazione di «Terra di Lavoro», risalente al Medioevo, è dovuta all'apparente derivazione di *Leborinus* dal latino *labor* (il termine è invece probabilmente da ricomettere al greco *lébes*, «conca»). Cfr. III.60 e XVIII.111.

29. [1] Un tipo di terreno che Vitruvio (II 4.1) classifica come sabbia fossile.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tibus. Salsaeque terrae multa melius creduntur, tutiora a vitiis innascentium animalium. Nec colles opere nudantur, si quis perite fodiat, nec campi omnes minus solis atque perflatus, quam opus sit, accipiunt, et quasdam pruinis ac nebulis pasci diximus vites. Omnium rerum sunt quaedam in alto secreta et suo cuique corde per-
30 videnda. Quid quod mutantur saepe iudicata quoque et diu comperta? In Thessalia circa Larisam emisso lacu frigidior facta ea regio est, oleaeque desierunt, quae prius fuerant, item vites aduri, quod non antea, . . . Aenos sensit admoto Hebro, et circa Philippos cultura siccata regio mutavit caeli habitum. At in Syracusano agro advena cultor elapidato solo perdidit fruges luto, donec regessit lapides. In Syria levem tenui sulco inprimunt vomerem, quia
31 subest saxum exurens aestate semina. Iam in quibusdam locis similes aestus inmodici et frigorum effectus. Est fertilis Thracia frugum rigore, aestibus Africa et Aegyptus. In Chalcia Rhodiorum insula locus quidam est in tantum fecundus, ut suo tempore satum demetant hordeum sublatumque protinus serant et cum aliis frugibus metant. Glareosum oleis solum aptissimum in Venafrano, pinguis-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

prova per le viti nemmeno la terra che produce felci [2]. Molte piante vengono affidate con maggior vantaggio alla terra salata, perché cosí sono piú al sicuro dai danni prodotti dai parassiti. Se si sa zappare, le colline non vengono spogliate del loro terreno dalla lavorazione; tutte le pianure non ricevono meno sole o meno vento di quanto ci sia bisogno; certe viti, come si è detto [3], traggono alimento dalle brine e dalle nebbie. Ogni cosa cela nel profondo i suoi segreti, e sta a ciascuno indagarli con la propria intelligenza.
30 Che dire dei frequenti mutamenti subiti anche da regioni giudicate e da tempo conosciute per essere in una data maniera? In Tessaglia la zona nei dintorni di Larissa è divenuta piú fredda dopo lo svuotamento di un lago, gli olivi che c'erano prima sono scomparsi, le viti sono bruciate dal gelo, cosa che non era mai accaduta in precedenza ... La città di Eno [1] ha risentito dell'avvicinamento dell'Ebro [2] e nei pressi di Filippi [3] la regione, inaridita dalla coltura, ha cambiato clima. D'altronde nella campagna siracusana un contadino venuto da fuori, avendo tolto le pietre dal suolo, ebbe le messi rovinate dal fango, fino a che non rimise a posto le pietre. In Siria premono leggermente il vomere tracciando un solco superficiale, perché sotto c'è un terreno roccioso che d'estate brucia
31 i semi [4]. In certi luoghi, poi, gli effetti del caldo eccessivo e del freddo sono simili. La Tracia è fertile di messi grazie al freddo, l'Africa e l'Egitto lo sono grazie al caldo. Nell'isola di Calcia [1], appartenente ai Rodiesi, c'è una zona tanto fertile che mietono l'orzo seminato al tempo giusto, col raccolto fanno subito una seconda semina e mietono di nuovo l'orzo insieme con gli altri cereali. Un terreno pieno di ghiaia, nella campagna di Venafro [2], è adattissimo agli olivi, come lo è uno molto grasso nella Betica [3]. I vini di

[2] *Georgica* II 188-89.
[3] Cfr. XIV.23.

30. [1] Città della Tracia, oggi Enez, piú volte citata da Plinio: cfr. IV.43; VI.217; XVIII.70.
[2] L'odierna Marizza; cfr. IV.40, 41, 43, 50, 73; XXXIII.66.
[3] È la città tracia resa celebre dalla vittoria che Antonio e Ottaviano vi riportarono sui repubblicani Bruto e Cassio, nel 42 a. C.
[4] Tutta questa casistica è desunta da Teofrasto, *De causis plantarum* V 14.2, 3, 5 e III 20.5 (un po' diverso, nella fonte, l'aneddoto del contadino straniero che toglie le pietre da un campo del territorio di Siracusa: Teofrasto non parla di fango, ma di gelo). Per la notizia sul modo di arare in Siria cfr. anche XVIII.170.

31. [1] Isola dell'Egeo, oggi Kharkia. Cfr. IV.71.
[2] Antica città dei Sanniti, citata in III.63 nell'elenco delle colonie di Capua. Per l'olio prodotto nel territorio di Venafro cfr. XV.8.
[3] L'odierna Andalusia, descritta ampiamente nel libro III (parr. 6-9 e *passim*). Per la coltivazione dell'olivo in Betica cfr. XV.8 e par. 93 del presente libro.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

simum in Baetica. Pucina vina in saxo cocuntur, Caecubae vites in Pomtinis paludibus madent. Tanta est argumentorum ac soli varie-
32 tas ac differentia. Caesar Vopiscus, cum causam apud censores ageret, campos Rosiae dixit Italiae sumen esse, in quibus perticas pridie relictas gramen operiret, sed non nisi ad pabulum probantur. Non tamen indociles natura nos esse voluit, et vitia confessa fecit etiam ubi bona certa non fecerat. Quamobrem primum crimina dicemus.

33 Terram amaram sive macram si quis probare velit, demonstrant eas atrae degeneresque herbae, frigidam autem retorride nata, item uliginosam tristia, rubricam oculi argillamque, operi difficillimas quaeque rastros aut vomeres ingentibus glaebis onerent, quamquam non quod operi, hoc et fructui adversum; item e contrario cineraceam et sabulum album. Nam sterilis denso callo faci-
34 le deprehenditur vel uno ictu cuspidis. Cato breviter atque ex suo more vitia determinat: «Terram cariosam cave, neve plaustro neve pecore inpellas». Quid putamus hac appellatione ab eo tantopere reformidari, ut paene vestigiis quoque interdicat? Redigamus ad ligni cariem, et inveniemus illa, quae in tantum abominatur, vitia
35 aridae, fistulosae, scabrae, canescentis, exesae, pumicosae. Plus dixit una significatione quam possit ulla copia sermonis enarrari. Est enim interpretatione vitiorum quaedam non aetate (quae nulla in ea intellegi potest), sed natura sua anus terra, et ideo infecunda ad
36 omnia atque inbecilla. Idem agrum optimum iudicat ab radice montium planitie in meridiem excurrente, qui est totius Italiae si-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Pucino[4] maturano sulla roccia, le viti cecube[5] stanno a bagno nelle Paludi Pontine. Tanta varietà e tanto ampio divario si riscon-
32 trano fra le esperienze e fra i tipi di terreno! Cesare Vopisco[1], trattando una causa davanti ai censori, disse che la campagna di Rosia è la mammella d'Italia, perché lí l'erba ricopre le pertiche abbandonate il giorno prima[2]; ma questa campagna è apprezzata solo per i pascoli. Comunque, la natura non ha voluto lasciarci nell'ignoranza, e ha reso manifesti i difetti anche dove non aveva messo in evidenza i pregi. Perciò per prima cosa parleremo dei difetti.
33 Se si vuol riconoscere una terra amara o una magra, i segni rivelatori sono le erbe nere e misere, mentre quella fredda si riconosce dalle piante rinsecchite, quella paludosa dalle piante di aspetto malinconico; si riconoscono ad occhio la terra rossa e l'argillosa, che sono faticosissime da lavorare e caricano rastrelli e vomeri di enormi zolle, per quanto ciò che è di ostacolo al lavoro non lo sia anche alla produzione; allo stesso modo si riconoscono, all'opposto, la terra cenerina e la sabbia bianca. Quanto alla terra sterile, dalla crosta dura, si riconosce anche con un solo colpo di forcone.
34 Catone definisce in modo sintetico e secondo la sua maniera i difetti della terra: «Evita di calcare la terra cariata col carro o col gregge»[1]. Che cosa crediamo che egli abbia voluto indicare di cosí temibile, con questa espressione, da proibire quasi di camminarvi? Riconduciamoci alla carie del legno, e ci renderemo conto che i difetti che egli tanto detesta sono quelli di un terreno arido, pie-
35 no di crepe, scabro, biancastro, corroso, spugnoso. Con un solo termine Catone ha detto di piú di quanto avrebbe potuto con una lunga descrizione. Una terra, infatti, se se ne esaminano i difetti, risulta vecchia non di età (non ha senso attribuire un'età alla terra) ma per sua natura, e perciò del tutto incapace di dare frutti e
36 priva di forze. Lo stesso autore considera il terreno migliore quello che dalle pendici dei monti si stende in piano verso mezzogior-

[4] Cfr. III.127 e XIV.60, nota 2.
[5] Cfr. XIV.61.

32. [1] Si tratta di Gaio Giulio Cesare Strabone Vopisco, oratore e poeta tragico, edile curule nel 90 a. C., morto nell'87 a. C., vittima delle proscrizioni mariane. Cicerone ne fa uno degli interlocutori del *De oratore*.

[2] L'aneddoto è desunto da Varrone, *Res rusticae* I 7.10, dove in piú troviamo la notizia che il discorso in questione fu tenuto da Cesare Vopisco al termine della sua carica di edile. Rosia (o Rosea) era il nome di un territorio molto fertile della Sabina, presso Rieti: il suo nome sopravvive forse nel toponimo Pian de' Rosce.

34. [1] Catone 5.6, dove per l'esattezza si legge: *Terram cariosam cave ne ares neve plaustrum neve pecus impellas*. Columella II 4.5 spiega che i contadini usano il termine *cariosa* per indicare la particolare condizione in cui la terra si trova allorché, dopo una lunga siccità, la bagna una pioggia leggera.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tus, terram vero teneram, quae vocetur pulla. Erit igitur haec optima et operi et satis. Intellegere modo libeat dictam mira significatione teneram, et quidquid optari debet, in eo vocabulo invenie-
37 tur. Illa temperatae ubertatis, illa mollis facilisque culturae, nec madida nec sitiens. Illa post vomerem nitescens, qualem fons ingeniorum Homerus in armis a deo caelatam dixit addiditque miraculum nigrescentis, quamvis fieret ex auro. Illa quam recentem exquirunt inprobae alites vomerem comitantes corvique aratoris vestigia ipsa rodentes. Reddatur hoc in loco luxuriae quoque senten-
38 tia et aliqua in propositum certe. Cicero, lux doctrinarum altera, «Meliora», inquit, «unguenta sunt quae terram, quam quae crocum sapiunt». Hoc enim maluit dixisse quam «redolent». Ita est
39 profecto, illa erit optima quae unguenta sapiet. Quod si admonendi sumus, qualis sit terrae odor ille qui quaeritur, contingit saepe etiam quiescente ea sub occasum solis, in quo loco arcus caelestes deiecere capita sua, et cum a siccitate continua immaduit imbre. Tunc emittit illum suum halitum divinum ex sole conceptum, cui conparari suavitas nulla possit. Is esse e commota debebit repertusque neminem fallet, ac de terra odor optime iudicabit. Talis fe-
40 re est in novalibus caesa vetere silva, quae consensu laudatur. Et in frugibus quidem ferendis eadem terra utilior intellegitur, quotiens intermissa cultura quievit, quod in vineis non fit, eoque est

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

no[1], ed è questa l'esposizione dell'intera Italia. Considera poi terra tenera quella detta «nera»[2]. Questa sarà dunque la migliore, sia per il lavoro sia per i raccolti. Se solo si cercherà di comprendere l'insolita accezione che ha qui «tenera», si troverà indicato in
37 questo vocabolo tutto ciò che si deve desiderare. La terra di questo tipo è feconda nella giusta misura, è morbida e facilmente coltivabile, e non è né bagnata né secca. È quella che brilla dopo il passaggio del vomere, e cosí la rappresenta Omero, fonte degli ingegni, cesellata dal dio sull'armatura, e aggiunge un particolare straordinario, cioè che essa nereggiava, sebbene fosse d'oro[1]. È quella su cui, quando è rivoltata di fresco, si gettano gli uccelli temerari, che accompagnano il vomere, e i corvi che beccano le stesse orme di chi ara. Si tenga presente, a questo punto, una frase sul
38 lusso che ha qualcosa a che vedere con questo argomento. Cicerone, altro lume del sapere, dice: «Sono migliori i profumi che sanno di terra di quelli che sanno di croco»[1]. Preferisce dire «sanno» che «odorano». Una cosa è certa: la terra migliore è quella che sa
39 di profumo. Se poi ci servono indicazioni su quale sia l'odore di terra che si vuole sentire, capita spesso di sentirlo, anche se la terra non è stata smossa, verso il tramonto, là dove l'arcobaleno ha appoggiato le sue estremità[1] e quando è intrisa di pioggia seguita a un lungo periodo di siccità. Allora sprigiona quel suo divino effluvio, che ha concepito dal sole, e a cui non è paragonabile alcuna dolcezza. È questo l'odore che dovrà venire su dalla terra smossa, e una volta riconosciutolo nessuno potrà sbagliarsi, e l'odore sarà il migliore elemento per giudicare la terra. È cosí, di solito, la terra dei campi dissodati per la prima volta, dopo l'abbattimento di
40 una vecchia selva, ed è decantata all'unanimità. Anche nella produzione di cereali, ci si accorge che una stessa terra è migliore ogni volta che la si è lasciata riposare interrompendo la coltivazione.

36. [1] Catone 1.3.
[2] Catone 151.2. Per l'uso tecnico di *pulla* nel senso di *nigra* cfr. Columella I *praef.* 24 (*nigra terra, quam pullam vocant*).

37. [1] Il riferimento è a *Iliade* XVIII 541 sgg., dove sono descritte le raffigurazioni dello scudo fabbricato da Efesto per Achille.

38. [1] La citazione è dal *De oratore* III 99, nei cui codici però si legge: *et magis laudari quod ceram quam quod crocum olere videatur*. Per il problema cfr. nota a XIII.21, dove Plinio già cita, con le medesime variazioni, il passo ciceroniano.

39. [1] Per questo presunto influsso dell'arcobaleno sull'odore della terra cfr. Teofrasto, *De causis plantarum* VI 17.7. Sempre basandosi su questo passo di Teofrasto, Plinio fa altrove riferimento anche all'influsso dell'arcobaleno sul profumo degli alberi: XI.37; XIII.110; cfr. anche XXI.39, dove la notizia di Plinio riguardo all'influsso dell'iris (pianta) sul profumo degli alberi è verosimilmente dovuta a una confusione fra il nome greco dell'arcobaleno (*iris*) e quello, appunto, della pianta.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

diligentius eligenda, ne vera existat opinio eorum, qui iam Italiae
41 terram existimavere lassam. Operis quidem facilitas in aliis generibus constat et caelo, nec potest arari post imbres aliqua, ubertatis vitio lentescens. Contra in Byzacio Africae illum centena quinquagena fruge fertilem campum nullis, cum siccum est, arabilem tauris, post imbres vili asello et a parte altera iugi anu vomerem trahente vidimus scindi. Terram enim terra emendandi, ut aliqui praecipiunt, super tenuem pingui iniecta aut gracili bibulaque super umidam ac praepinguem, dementis operae est. Quid potest sperare qui colit talem?

42 (4) Alia est ratio, quam Britanniae et Galliae invenere, alendi eam ipsa, genusque, quod vocant margam. Spissior ubertas in ea intellegitur et quidam terrae adipes ac velut glandia in corporibus, ibi densante se pinguitudinis nucleo. Non omisere et hoc Graeci – quid enim intemptatum illis? – leucargillon vocant candidam argillam, qua in Megarico agro utuntur, sed tantum in umida frigi-
43 daque terra. Illam Gallias Britanniasque locupletantem cum cura dici convenit.

Duo genera fuerant, plura nuper exerceri coepta proficientibus ingeniis. Est enim alba, rufa, columbina, argillacea, tofacea, harenacea. Natura duplex, aspera aut pinguis; experimenta utriusque

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Questo non succede nelle vigne; tanto piú accuratamente perciò va scelta la terra, perché non risulti vera l'opinione di chi crede
41 che la terra d'Italia sia ormai sfinita [1]. La facilità con cui si lavorano altri tipi di terreno dipende invero anche dal clima; certi non possono essere arati dopo la pioggia, allorché divengono viscosi per colpa della troppa sostanza. Al contrario, nella regione africana del Bizacio [1], quella pianura, fertile al punto di dare una resa di centocinquanta per uno, e che quando è secca non è arabile neppure da tori, l'abbiamo vista fendere, dopo la pioggia, da un misero asinello, e dall'altra parte del giogo c'era una vecchia a trascinare il vomere. È poi un'operazione folle quella di correggere la terra con la terra, come qualcuno consiglia, gettando quella grassa su quella povera o quella magra e assorbente su quella umida e troppo grassa. Che cosa può sperare chi coltiva un terreno del genere? [2].

42 (4) C'è un altro sistema, scoperto da Britanni e Galli, il quale consiste nel nutrire la terra con la terra stessa, e c'è il genere di terra che chiamano marga [1]. In essa si riconoscono una fertilità piú concentrata e una specie di grasso della terra, qualcosa come gli ispessimenti nella carne, dove il grasso si addensa in noduli [2]. I Greci non hanno tralasciato nemmeno l'uso di questa – che cosa non hanno sperimentato infatti? –; chiamano leucargillo un'argilla bianca che viene adoperata nel territorio di Megara [3], ma soltan-
43 to dove il terreno è umido e freddo. È il caso di parlare accuratamente della marga che arricchisce le Gallie e le Britannie [1].

Da principio ce n'erano due qualità, ma di recente, col progresso, si è cominciato a usarne di piú. C'è infatti la bianca, la rossa, la colombina, l'argillacea, la tufacea, la sabbiosa. Può essere di due tipi, ruvida o grassa, e in entrambi i casi si riconosce prendendola

40. [1] L'opinione che Plinio sta qui controbattendo è quella, per esempio, di Gneo Tremellio Scrofa, riportata da Columella II 1.2.

41. [1] Altri riferimenti a questa regione della provincia d'Africa, e alla sua straordinaria fertilità, sono in V.24 e XVIII.94.

[2] Secondo Teofrasto, *De causis plantarum* III 20.3, e Columella II 15.4, l'operazione può invece essere vantaggiosa.

42. [1] La *marga* di cui parla Plinio non corrisponde, per André (commento al libro XVII, Paris 1964), alla marna (roccia costituita da calcare misto ad argilla); si tratterebbe, invece, di un concime fosfatato, dato il particolare dei noduli, caratteristici di questo tipo di fertilizzante. Tutt'altra cosa, quindi, dall'argilla bianca dei Greci (*leucargillos*) di cui Plinio parla subito dopo.

[2] Plinio ha già fatto ricorso a questo termine di paragone trattando del legno, in XVI.185 (cfr. anche nota relativa, in particolare per l'interpretazione del senso di *glandium*).

[3] La città sorgeva sulla costa di fronte a Salamina. Cfr. IV.23.

43. [1] Il plurale *Britanniae* può intendersi come denominazione generica di piú isole (Plinio dà in questo senso un'indicazione esplicita in IV.102).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

in manu. Usus aeque geminus, ut fruges tantum alant aut eaedem
44 et pabulum. Fruges alit tofacea albaque, si inter fontes reperta est, ad infinitum fertilis, verum aspera tractatu; si nimia iniecta est, exurit solum. Proxima est rufa, quae vocatur acaunumarga, intermixto lapide terrae minutae, harenosae. Lapis contunditur in ipso campo, primisque annis stipula difficulter caeditur propter lapides; inpendio tamen minima levitate dimidio minoris, quam ceterae, invehitur. Inspergitur rara; sale eam misceri putant. Utrumque hoc genus semel iniectum in L annos valet et frugum et pabuli ubertate.

45 Quae pingues esse sentiuntur, ex his praecipua alba. Plura eius genera: mordacissimum quod supra diximus. Alterum genus albae creta argentaria est. Petitur ex alto, in centenos pedes actis plerumque puteis, ore angusto, intus, ut in metallis, spatiante vena. Hac maxime Britannia utitur. Durat annis LXXX, neque est exemplum
46 ullius, qui bis in vita hanc eidem iniecerit. Tertium genus candidae glisomargam vocant. Est autem creta fullonia mixta pingui terra, pabuli quam frugum fertilior, ita ut messe sublata ante sementem alteram laetissimum secetur. Dum in fruge est, nullum aliud gramen emittit. Durat XXX annis. Densior iusto Signini modo strangulat solum. Columbinam Galliae suo nomine eglecopalam appellant. Glaebis excitatur lapidum modo, sole et gelatione ita solvi-
47 tur, ut tenuissimas bratteas faciat. Haec ex aequo fertilis. Harenacea utuntur, si alia non sit; in uliginosis vero, et si alia sit. Ubios gentium solos novimus, qui fertilissimum agrum colentes quacum-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

in mano. Anche l'uso che se ne fa è duplice: per il nutrimento dei
44 soli cereali, o anche dei pascoli. La tufacea e la bianca alimentano le messi; se sono state trovate fra sorgenti, sono incredibilmente fertili, ma ruvide a maneggiarsi; se si spandono in quantità eccessiva, bruciano il terreno. Segue la rossa, chiamata acaunomarga[1], costituita di pietre frammiste a una terra fine, sabbiosa. Si sminuzza la pietra direttamente sul terreno, e per qualche anno la stoppia si taglia con difficoltà a causa di queste pietre; comunque, data la sua estrema leggerezza, la si trasporta con spesa dimezzata rispetto alle altre qualità. Se ne sparge poca; pensano che sia frammista di sale. Entrambe queste qualità, una volta sparse sul terreno, mantengono per 50 anni il loro effetto fertilizzante su campi a cereali e a foraggio.

45 Fra le qualità giudicate grasse, la migliore è quella bianca. Ne esistono piú varietà: la piú acida è quella detta prima[1]. La seconda varietà della bianca è la creta da argenteria[2]. Si ottiene scavando in profondità, per lo piú attraverso pozzi di cento piedi; l'imboccatura è stretta, ma la vena si allarga all'interno, come nelle miniere. Questa varietà è usata soprattutto in Britannia. Dura 80 anni e non si è verificato il caso di un uomo che nel corso della vita
46 l'abbia sparsa due volte sul medesimo campo. La terza varietà della bianca è chiamata glisomarga[1]. È una creta da lavandai[2] mescolata a terra grassa, come fertilizzante piú adatta al foraggio che ai cereali, tanto che, fra la mietitura e la successiva seminagione, si taglia fieno in abbondanza; finché la terra è occupata dai cereali, non vi spunta nessun'altra erba. Dura 30 anni. Se se ne mette troppa, soffoca il terreno come farebbe la calcina di Segni[3]. Il nome dato dai Galli alla colombina è eglecopala[4]. La si estrae in blocchi come le pietre, al sole e al gelo si sfalda in lastre molto sottili. È ugualmente adatta come fertilizzante per foraggio e cereali.
47 La sabbiosa viene usata qualora non ce ne sia un'altra; ma, nel caso di terreni umidi, anche se ce n'è un'altra. A quanto ci risulta solo gli Ubii[1], che coltivano un terreno molto fecondo, lo concima-

44. [1] Composto da *acaunum* (parola celtica = «pietra») e *marga*.

45. [1] Al paragrafo precedente.
[2] Cosí detta perché era usata per pulire l'argenteria (cfr. XXXIII.132; XXXV.44 e 199).

46. [1] Altro composto celtico (*gliso-* è probabilmente da riconnettere con il francese *glaise*, «argilla»).
[2] Per l'uso di pulire le vesti con la creta cfr. XXXV.196-98.
[3] Città volsca del Lazio. Per l'*opus Signinum*, muratura per pavimentazioni fatta di cocci pigiati con la calce, cfr. Columella I 6.12 e Plinio stesso, XXXV.165.
[4] Termine celtico di senso sconosciuto.

47. [1] Popolazione germanica stanziata sul Reno; ebbe per capitale *Colonia Agrippinensis* (l'odierna Colonia). Cfr. IV.106.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

que terra infra pedes tres effossa et pedali crassitudine iniecta laetificent. Sed ea non diutius annis x prodest. Aedui et Pictones calce uberrimos fecere agros, quae sane et oleis vitibusque utilissima
48 reperitur. Omnis autem marga arato inicienda est, ut medicamentum rapiatur, et fimi desiderat quantulumcumque, primo plus aspera et quae in herbas non effunditur; alioquin novitate quaecumque fuerit solum laedet, ne sic quidem primo anno fertilis. Interest et quali solo quaeratur. Sicca enim umido melior, arido pinguis. Temperato alterutra, creta vel columbina, convenit.

49 (5) Transpadanis cineris usus adeo placet, ut anteponant fimo iumentorumque, quod levissimum est, ob id exurant. Utroque tamen pariter non utuntur in eodem arvo, nec in arbustis cinere nec quasdam ad fruges, ut dicemus. Sunt qui pulvere quoque uvas ali iudicent pubescentesque pulverent et vitium arborumque radicibus adspergant. Quod certum est, Narbonensi provinciae et vindemias circius sic coquit, plusque pulvis ibi quam sol confert.

50 (6) Fimi plures differentiae, ipsa res antiqua. Iam apud Homerum regius senex agrum ita laetificans suis manibus reperitur. Augeas rex in Graecia excogitasse traditur, divulgasse vero Hercules in Italia, quae regi suo Stercuto Fauni filio ob hoc inventum in-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

no con della terra qualsiasi, quella che trovano scavando alla profondità di tre piedi e che spandono per lo spessore di un piede. Ma essa non ha effetto per piú di 10 anni. Gli Edui e i Pittavi[2] hanno reso fertilissimi i loro campi con la calce, la quale risulta
48 senza dubbio molto utile anche per olivi e viti. Ogni tipo di marga, poi, deve essere gettata sul terreno arato, affinché la medicina venga assorbita, e ha bisogno di una sia pur piccola quantità di letame, dato che in principio è troppo ruvida e non si spande tra le piante; altrimenti, di qualunque tipo sia, danneggerà il suolo; nel primo anno non ha effetto fertilizzante neppure se usata in questa maniera. Conta anche a quale terreno è destinata. Quella secca è piú adatta per il terreno umido, quella grassa per il terreno secco; per quello di tipo medio vanno bene l'una e l'altra, la creta o la colombina.

49 (5) Ai Transpadani piace tanto l'uso della cenere che l'antepongono al letame, e perciò bruciano quello dei giumenti, che è il piú leggero. Tuttavia non si servono ugualmente dell'una e dell'altro in uno stesso campo, e non usano la cenere per i vigneti ad alberata né per certi cereali, come diremo[1]. C'è chi pensa che le uve traggano alimento anche dalla polvere; le coprono di polvere mentre si sviluppano, e ne cospargono le radici delle viti e degli alberi[2]. Una cosa è certa, nella provincia Narbonese il circio fa maturare cosí anche i grappoli da vendemmiare, e lí la polvere giova piú del sole.

50 (6) Di letame esistono piú tipi, e l'uso stesso è antico. Già in Omero si trova un vecchio re che con questo sistema fertilizza di propria mano i campi[1]. Si racconta che l'abbia escogitato in Grecia il re Augia[2], e che Ercole l'abbia divulgato in Italia, terra che per questa invenzione tributò l'immortalità al proprio re Stercuto,

[2] Popolazioni galliche, la prima stanziata tra la Loira e la Saona, la seconda in Aquitania.

49. [1] Veramente Plinio non parlerà piú dell'uso della cenere come fertilizzante, a parte l'accenno alla cenere delle fornaci da calce utile agli olivi (par. 53), notizia che peraltro non si lega con il contesto, tanto che se ne è ipotizzata l'appartenenza al paragrafo 49 (Rackham, nella sua edizione del libro XVII, London 1950). Parlerà invece di altri impieghi della cenere: contro l'inverminamento dei fichi e l'imputridimento delle loro radici (par. 261; XIX.156), contro le malattie dei cereali (XIX.156), contro le formiche (XIX.178).

[2] Cfr. Teofrasto II 7.5 e *De causis plantarum* III 16.3. Anche Columella fa piú volte riferimento alla tecnica della *pulveratio* (sollevamento della polvere ottenuto smuovendo la terra); in XI 2.60, il termine viene indicato come sinonimo di *occatio* (frantumazione delle zolle, erpicatura): *pulverationem faciunt, quam vocant rustici occationem*. Cfr. anche IV 28.1. Al paragrafo 189, Plinio parlerà dell'azione protettiva esercitata dalla polvere sulle viti contro il sole e la nebbia (cfr. Columella, *De arboribus* 12.1).

50. [1] *Odissea* XXIV 225-26. Il vecchio re è Laerte, padre di Ulisse, rappresentato però nel passo omerico nell'atto di sarchiare (*listreúein*) e non di concimare.

[2] Mitico re dell'Elide; la pulizia delle sue stalle fu una delle fatiche di Ercole.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mortalitatem tribuit. M. Varro principatum dat turdorum fimo ex aviariis, quod etiam pabulo boum suumque magnificat neque alio cibo celerius pinguescere adseverat. De nostris moribus bene sperare est, si tanta apud maiores fuere aviaria, ut ex his agri stercorarentur. Primum Columella e columbariis, mox gallinariis facit, natantium alitum damnato. Ceteri auctores consensu humanas dapes ad hoc in primis advocant. Alii ex his praeferunt potus hominum in coriariorum officinis pilo madefacto, alii per sese aqua iterum largiusque etiam, quam cum bibitur, admixta. Quippe plus ibi mali domandum est, cum ad virus illud vini homo accesserit. Haec sunt certamina, invicemque ad tellurem quoque alendam aluntur homines. Proxime spurcitias suum laudant, Columella solus damnat. Alii cuiuscumque quadripedis ex cytiso, aliqui columbaria praeferunt. Proximum deinde caprarum est, ab hoc ovium, dein boum, novissimum iumentorum.

51 52

53 Hae fuere apud priscos differentiae, simulque praecepta non invenio recenti utendi, quando et hic vetustas utilior; visumque iam est apud quosdam provincialium inveteratum, abundante geniali copia pecudum, farinae vice cribris superinici, faetore aspectuque temporis viribus in quandam etiam gratiam mutato. – (Nuper re-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

figlio di Fauno[3]. Marco Varrone[4] mette al primo posto il fimo dei tordi, che si ricava dalle voliere, esaltandolo anche come cibo di buoi e porci, e affermando che nessun altro alimento li ingrassa piú rapidamente. È possibile essere ottimisti riguardo ai nostri costumi, se i nostri antenati ebbero voliere tanto grandi da trarne
51 concime per i campi. Columella[1] ritiene che il migliore sia quello delle colombaie, poi quello dei pollai, mentre condanna quello degli uccelli acquatici. Tutti gli altri autori concordano nel mettere al primo posto, per quest'uso, i residui del cibo umano. Alcuni tra questi preferiscono i residui delle bevande degli uomini[2], dopo che vi siano stati fatti macerare i peli di scarto nelle botteghe dei conciatori; altri raccomandano di usare questo liquido cosí com'è, mescolandovi di nuovo l'acqua in quantità anche maggiore di quella che, bevendo, si aggiunge al vino. Di sicuro in questo caso c'è da correggere di piú, dato che al veleno già insito nel vino si è aggiunto l'escremento umano. È una sorta di gara[3]: gli uomini rice-
52 vono il nutrimento per nutrire a loro volta la terra. Subito dopo, decantano lo sterco dei maiali, che solo Columella condanna[1]. Altri preferiscono quello di qualunque quadrupede che si nutra di citiso[2], certi quello delle colombaie. Vengono poi nell'ordine quello delle capre, delle pecore, dei buoi e infine dei giumenti[3].

53 Queste erano le distinzioni che facevano gli antichi; al tempo stesso, non trovo consigliato l'uso del letame fresco, dal momento che, anche in quest'ambito, l'invecchiamento è proficuo[1]; presso certa gente della provincia, dove l'allevamento di bestiame è prospero e abbondante, si è anche visto passare al setaccio, come fosse farina, il letame invecchiato, che per effetto del tempo aveva mutato il proprio fetore e il proprio aspetto in qualcosa di persino gradevole. (Si è scoperto, da poco, che gli olivi traggono grandissi-

[3] Antico dio italico, protettore dei greggi e dei campi.
[4] *Res rusticae* I 38.2.

51. [1] II 14.1.
[2] L'uso dell'urina come concime è consigliato anche da Columella II 14.2, in particolare per viti e alberi da frutto.
[3] L'interpretazione di *certamina* nel senso di «argomento di discussioni», che si riflette nelle traduzioni di André e Rackham, non pare coerente con il contesto, incentrato sul tema del reciproco sfruttamento fra uomo e natura.

52. [1] II 14.4. Il secondo posto è dato al letame suino da Cartodra, citato da Teofrasto II 7.4.
[2] Si tratta di una pianta ad arbusto (la *Medicago arborea* di Linneo) che in XIII.130 e XVIII.148 Plinio annovera fra i migliori tipi di foraggio.
[3] L'ordine è quello proposto da Cartodra, citato da Teofrasto II 7.4.

53. [1] Cosí come, a parere di Plinio, lo è non solo per il vino (XXIII.32), ma anche per i profumi (XIII.19) o per l'acqua di mare (XXXI.64).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

54 pertum oleas gaudere maxime cinere e calcariis fornacibus). – Varro praeceptis adicit equino, quod sit levissimum, segetes alendi, prata vero graviore et quod ex hordeo fiat multasque gignat herbas. Quidam etiam bubulo iumentorum praeferunt ovillumque caprino, omnibus vero asininum, quoniam lentissime mandant. E contrario usus adversus utrumque pronuntiat. Inter omnes autem constat nihil esse utilius lupini segete, priusquam siliquetur, aratro vel bidentibus versa manipulisve desectae circa radices arborum ac vitium obrutis. Et ubi non sit pecus, culmo ipso vel etiam felice stercorare arbitrantur.

55 Cato: «Stercus unde facias, stramenta, lupinum, paleas, fabalia ac frondis iligneam querneam. Ex segete evellito ebulum, cicutam et circum salicta herbam altam ulvamque. Eam substernito ovibus, bubusque frondem putidam. – Vinea si macra erit, sarmenta sua comburito et indidem inarato». Idemque: «Ubi saturus eris frumentum, oves ibi delectato».

56 (7) Nec non et satis quibusdam ipsis pasci terram dicit: «Segetem stercorant fruges: lupinum, faba, vicia»; sicut e contrario: «Cicer, quia vellitur et quia salsum est, hordeum, fenum Graecum, ervum, haec omnia segetem exurunt et omnia quae velluntur. Nu-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

54 mo beneficio dalla cenere delle fornaci da calce)[2]. Varrone aggiunge ai suoi consigli quello di nutrire i campi a cereali con il letame di cavallo, che è il piú leggero, e invece i prati con uno piú pesante, che derivi dall'orzo e faccia crescere molta erba[1]. Certi preferiscono il letame di giumento a quello di bue, quello di pecora a quello di capra, e a tutti quello d'asino, perché questo animale ha la masticazione piú lenta[2]. L'esperienza, però, contraddice entrambi[3]. Tutti riconoscono, comunque, che nessun concime è piú utile del raccolto di lupini (prima che si formino i gusci) rivoltato con l'aratro o con il bidente, oppure, dopo la falciatura, sotterrato in fasci intorno alle radici degli alberi e delle viti. E dove non c'è bestiame, ritengono che si possa usare come concime la stoppia o anche la felce.

55 Catone: «Il concime si può ricavare dallo strame, dai lupini, dalla paglia, dai gambi di fave, dalle foglie di leccio e di quercia. Dai terreni a cereali strappa l'ebbio e la cicuta, intorno ai saliceti l'erba alta e l'ulva. Adopera questa come lettiera per le pecore, e il fogliame marcio per i buoi[1]. Se la vite è debole, brucia i suoi sarmenti e lavora il terreno a partire da lí»[2]. Dice anche: «Nel luogo in cui dovrai seminare il frumento, lí fai stabbiare le pecore»[3].

56 (7) Dice anche che il terreno può venire nutrito persino da certe colture: «Vi sono prodotti della terra che concimano un terreno coltivato a frumento: sono il lupino, la fava, la veccia»; cosí come, al contrario: «Il cece (poiché si svelle ed è salato), l'orzo, il fieno greco, l'ervo, tutte queste piante bruciano il terreno a frumento, e allo stesso modo tutte quelle che si svellono. Non gettare i noccioli dei frutti in un terreno coltivato a frumento»[1]. Virgilio

[2] Cfr. par. 49, nota 1.

54. [1] Il riferimento è a Varrone, *Res rusticae* I 38.3, dove però riguardo al letame di cavallo è detto il contrario: «. . . al terzo posto quello di capra, di pecora o di asino, meno buono quello di cavallo, ma ciò per quanto riguarda i campi a cereali: per i prati, infatti, occupa perfino il primo posto, come il letame di tutti gli altri animali da soma che si nutrono d'orzo, cosa che comporta la crescita di molta erba».

[2] Cfr. Columella II 14.4.

[3] Appare improbabile che *utrumque* possa riferirsi a due fra i tipi di concime elencati (non risulterebbe in alcun modo chiaro a quali); meglio intendere, con André (commento cit.), che Plinio stia pensando a due autori (Varrone, esplicitamente ricordato, e Columella, parafrasato anche se non nominato). In ogni caso, non appare neppure ben precisato riguardo a che cosa esattamente l'esperienza li smentisca.

55. [1] Catone 37.2.

[2] Qualche differenza rispetto al testo di Catone 37.3: *Vitis si macra erit, sarmenta sua concidito minute et ibidem inarato aut infodito.*

[3] Catone 30.

56. [1] Parafrasi di Catone 37.1-2.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cleos in segetem ne indideris». – Vergilius et lino segetem exuri et avena et papavere arbitratur.

57 (8) Fimeta sub diu concavo loco et qui umorem colligat, stramento intecta, ne in sole arescant, palo e robore depacto fieri iubent. Ita fore ne innascantur iis serpentes. Fimum inicere terrae plurimum refert favonio flante ac luna sitiente. Id plerique prave intellegunt a favonii ortu faciendum ac Februario mense tantum, cum id pleraque sata aliis postulent mensibus. Quocumque tempore facere libeat, curandum, ut ab occasu aequinoctiali flante vento fiat lunaque decrescente ac sicca. Mirum in modum augetur ubertas effectusque eius observatione tali.

58 (9) Et abunde praedicta ratione caeli ac terrae nunc de iis arboribus dicemus, quae cura hominum atque arte proveniunt. Nec pauciora prope sunt genera; tam benigne naturae gratiam retulimus. Aut enim semine proveniunt aut plantis radicis aut propagine aut avolsione aut surculo aut insito aut consecto arboris trunco. Nam folia palmarum apud Babylonios seri atque ita arborem provenire Trogum credidisse demiror. Quaedam autem pluribus generibus seruntur, quaedam omnibus.

59 (10) Ac pleraque ex his natura ipsa docuit et in primis semen serere, cum decidens exceptumque terra vivesceret. Sed quaedam non aliter proveniunt, ut castaneae, iuglandes, caeduis dumtaxat exceptis; et semine autem, quamquam dissimili, ea quoque, quae

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ritiene che il terreno a frumento venga bruciato anche dal lino, dall'avena e dal papavero[2].

57 (8) Raccomandano che i letamai si trovino all'aria aperta, in un luogo concavo, adatto a raccogliere il liquame, e che siano coperti di paglia, affinché non si essicchino al sole, e che vi si pianti un palo di rovere: questo per impedire che vi si formino serpenti[1]. È importantissimo spandere il letame sul campo quando spira il favonio e la luna ha sete[2]. I piú fraintendono, e pensano che si debba farlo dopo che si è alzato il favonio e solo nel mese di febbraio, mentre la maggior parte delle colture lo richiede in altri mesi. In qualunque momento si voglia concimare, bisogna aver cura di farlo quando il vento soffia dal tramonto equinoziale[3] e quando la luna decresce ed è asciutta. Questi accorgimenti aumentano in modo straordinario l'efficacia fertilizzante del concime.

58 (9) Dopo questo lungo discorso sui fattori climatici e sulle condizioni del terreno, parleremo ora di quegli alberi che crescono grazie alle cure e alla tecnica dell'uomo. Le loro specie sono piú o meno altrettanto numerose[1]; tanto largamente abbiamo ricompensato la natura. Si riproducono infatti dal seme o dalla piantina con radice, o per propagginazione o per strappo o da un pollone o per innesto o dalla scheggiatura del tronco. Mi stupisco che Trogo[2] abbia potuto credere che presso i Babilonesi vengano seminate le foglie delle palme, e di lí nasca l'albero. Certe piante, poi, si riproducono mediante piú di uno di questi procedimenti, certe altre con tutti.

59 (10) La maggior parte di queste tecniche ce le ha insegnate la natura stessa, e prima di tutto la seminagione, allorché il seme caduto e accolto dalla terra prendeva a vivere. Del resto certe piante non vengono in altro modo, come i castagni, i noci, eccezion fatta per quelli da taglio; possono poi venire dal seme, per quanto di tipo diverso, anche quelle piante che si riproducono in altri modi,

[2] *Georgica* I 77-78.

57. [1] Suggerimento che si trova sia in Varrone, *Res rusticae* I 38.3, sia in Columella II 14.6.
[2] Catone 29, dove peraltro si legge *luna silenti*, «con la luna nuova». La sostituzione di *sitiente* a *silenti* si ha anche nel caso di altre due citazioni da Catone, al paragrafo 112 e in XVIII.243. Mentre *silens* è metafora indicante una fase lunare, *sitiens* dovrebbe essere immagine pertinente a una particolare condizione atmosferica, l'assenza di umidità, e dovrebbe corrispondere nel senso al *sicca* che Plinio usa subito dopo in unione con *decrescente*.
[3] Cioè da ovest.

58. [1] Rispetto, s'intende, alle specie degli alberi selvatici di cui tratta il libro XVI.
[2] Si tratta dello storico d'età augustea Pompeo Trogo, autore delle *Historiae Philippicae*, opera di cui ci è pervenuto solo il compendio fattone da Giustino. Si ha notizia anche di un suo trattato *De animalibus*, ed è possibile che ne avesse composto anche uno di botanica. – Per la coltura delle palme cfr. XIII.36-37, dove non si trova cenno della strana tecnica di riproduzione qui indicata da Plinio, che del resto mostra di non darvi credito.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

aliis modis seruntur, ut vites et mala atque pira. Namque his pro semine nucleus, non, ut supra dictis, fructus ipse. Et mespila semine nasci possunt. Omnia haec tarda proventu ac degenerantia et insito restituenda, interdumque etiam castaneae.

60 (11) Quibusdam natura contra omnino non degenerandi, quoquo modo serantur, ut cupressis, palmae, lauris. Namque et laurus pluribus modis seritur. Genera eius diximus. Ex his Augusta et bacalis et tinus simili modo seruntur. Bacae mense Ianuario aquilonis adflatu siccatae leguntur expandunturque rarae, ne calefiant acer-
61 vo. Postea quidam fimo ad satum praeparatas urina madefaciunt, alii in qualo pedibus in profluente deculcant, donec auferatur cutis, quae alioqui uligine infestat nec patitur nasci. In sulco repastinato palmi altitudine vicenae fere acervatim seruntur, mense Martio.
62 Eaedem et propagine, triumphalis talea tantum. Myrti genera omnia in Campania bacis seruntur, Romae propagine. Tarentinam Democritus et alio modo seri docet, grandissimis bacarum tusis leviter, ne grana frangantur, . . . eaque intrita restem circumlini atque ita seri. Parietem fore . . . densitatis, ex quo virgulae differantur. Sic et spinas saepis causa serunt, tomice moris spinarum circumlita. Pilas autem laurus et myrti inopia a trimatu tempestivum est transferre.

63 Inter ea, quae semine seruntur, Mago in nucibus operosus est.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

come viti e meli e peri. Infatti queste piante hanno per seme il nocciolo e non il frutto stesso, come quelle ricordate prima. Anche i nespoli[1] possono nascere dal seme. Tutti questi alberi sono lenti a crescere, si imbastardiscono e vanno corretti con l'innesto; ciò vale qualche volta anche per il castagno.

60 (11) Diversamente, la natura di certi alberi è di non imbastardirsi affatto, in qualunque modo vengano fatti riprodurre, come i cipressi, le palme, gli allori. Infatti anche l'alloro si riproduce in piú modi. Abbiamo parlato delle sue specie[1]. Fra queste l'augusteo, quello da bacche e il laurotino si riproducono in modo simile. Le bacche vengono raccolte nel mese di gennaio, quando il soffio dell'aquilone le ha seccate, e vengono sparse rade, perché non
61 si scaldino restando ammucchiate. In seguito certi le preparano nel concime e le bagnano con l'urina in vista della seminagione, altri le calpestano in un canestro, nell'acqua corrente, fino a portar via la pellicina, che altrimenti produce guasti trattenendo umidità e non consente alla pianta di spuntare. Si seminano in un solco zappato di fresco, profondo un palmo, in mucchietti di una ventina ciascuno, nel mese di marzo. Queste stesse specie di alloro si riproducono anche per propagginazione, il trionfale soltanto per ta-
62 lea. Tutte le specie di mirto[1] si riproducono in Campania dalle bacche, a Roma per propagginazione. Democrito insegna a far riprodurre quello di Taranto anche in altro modo: si schiacciano le bacche piú grosse, delicatamente, in modo da non spezzare i semi ... si spalma di questa poltiglia una corda e la si sotterra cosí. Si otterrà una sorta di parete ... spessa, da cui si potranno staccare i ramoscelli. Si seminano in questo modo anche i rovi per fare una siepe: si spalma una corda di giunco con le more dei rovi. In capo a tre anni, se ce ne sarà bisogno, le pianticelle di alloro e di mirto saranno pronte per essere trapiantate con le loro zolle.

63 Fra le piante che si riproducono dal seme, Magone[1] si occupa in modo particolare degli alberi con frutti a scorza dura[2]. Racco-

59. [1] Basandosi sulla descrizione delle *mespilai* fatta da Teofrasto, fonte delle notizie sui *mespila* riportate da Plinio (per quella fornita qui cfr. III 12.6), André (commento cit.) ritiene che questi non siano da identificare con i nespoli, ma con i biancospini orientali. Cfr. XV.84, nota 1.

60. [1] In XV.127-38.

62. [1] Cfr. XV.122.

63. [1] Scrittore cartaginese, da collocarsi forse nella prima metà del II secolo a. C., autore di un'opera sull'agricoltura, in 28 libri, che fu tradotta in greco da Cassio Dionisio (citato, appunto come traduttore di Magone, all'indice delle fonti di questo libro), e in latino da Decimo Silano. Stando, quindi, all'indice, si deve pensare che Plinio avesse presente la versione greca.

[2] Sotto la generica denominazione di *nuces* sono compresi tutti i frutti a scorza dura

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Amygdalam in argilla molli meridiem spectante seri iubet; gaudere et dura calidaque terra, in pingui aut umida mori aut sterilescere; serendas quam maxime falcatas et e novella fimoque diluto maceratas per triduum aut pridie, quam serantur, aqua mulsa; mucrone defigi, aciem lateris in aquilonem spectare; ternas simul serendas, triangula ratione palmo inter se distantes; denis diebus adaquari,
64 donec grandescant. Iuglandes nuces porrectae seruntur commissuris iacentibus, pineae nucleis septenis fere in ollas perforatas additis aut ut laurus, quae bacis seritur. Citrea grano et propagine, sorba semine et a radice planta et avolsione proveniunt, sed illa in calidis, sorba in frigidis et umidis.

65 (12) Natura et plantaria demonstravit multarum radicibus pullulante subole densa et pariente matre, quas necet: eius quippe umbra turba indigesta premitur, ut in lauris, punicis, platanis, cerasis, prunis. Paucarum in hoc genere rami parcunt suboli, ut ulmorum palmarumque. Nullis vero tales pulluli proveniunt nisi quarum ra-
66 dices amore solis atque imbris in summa tellure spatiantur. Omnia ea non statim moris est in sua locari, sed prius nutrici dari atque in seminariis adolescere iterumque migrare, qui transitus mirum in modum mitigat etiam silvestres, sive arborum quoque, ut hominum, natura novitatis ac peregrinationis avida est, sive discedentes

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

manda di seminare il mandorlo in un terreno d'argilla morbida esposto a mezzogiorno; dice che la pianta sta bene anche in un terreno duro e caldo, ma che muore o diviene sterile in uno grasso e umido; che bisogna seminare mandorle che siano il piú possibile a forma di falce, provenienti da un albero giovane, e tenute a macerare per tre giorni nel concime diluito oppure, il giorno prima della semina, nell'idromele; che si devono conficcare dalla parte della punta, e in modo che il bordo affilato guardi verso l'aquilone; che vanno piantate a tre a tre, in triangolo, e alla distanza di un palmo l'una dall'altra; che vanno innaffiate ogni dieci giorni,
64 finché si sviluppano. Le noci si piantano in terra in senso orizzontale, e in modo che giacciano sull'attaccatura, i pinoli mettendoli a mucchietti di circa sette in pentole bucate[1], o facendo come per l'alloro, di cui si seminano le bacche. Il cedro si riproduce dal seme o per propagginazione, il sorbo dal seme, da un germoglio che spunta dalla radice o da un pollone strappato; il cedro, però, nei luoghi caldi, il sorbo in quelli freddi e umidi.

65 (12) La natura ha insegnato anche la tecnica dei vivai: dalle radici di molti alberi pullulano fitti germogli, generati dalla pianta madre che poi li uccide: la sua ombra soffoca, infatti, questa folla disordinata. Ciò accade per esempio con gli allori, i melograni, i platani, i ciliegi, i prugni. Pochi sono gli alberi di questo tipo i cui rami risparmiano la prole, come fanno per esempio quelli degli olmi e delle palme. Questi germogli, d'altronde, nascono solo dagli alberi le cui radici, per amore del sole e della pioggia, affio-
66 rano distendendosi sul terreno. Non vi è l'uso di porre immediatamente tutti questi germogli nel terreno cui sono destinati, ma si è soliti affidarli prima a una nutrice, lasciarli crescere nei vivai e poi spostarli nuovamente; questo trapianto addolcisce in modo straordinario anche gli alberi selvatici, sia che la natura degli alberi, come quella degli uomini, abbia voglia di novità e di viaggi, sia che, nello spostamento, perdano le sostanze velenose e si ammansisca-

(non solo noci, ma anche nocciole, mandorle, castagne ecc.). La funzione specificativa è di solito affidata a un aggettivo unito al termine *nux* (es. *nux castanea*, «castagna»).

64. [1] L'indicazione appare poco chiara per la difficoltà di determinare con certezza il senso di *pinea nux*, che normalmente significa «pigna», mentre qui parrebbe indicare il «pinolo», e di *nucleus*, che ugualmente può avere il valore di «pinolo» (cfr. XV.35), nel qual caso bisognerebbe pensare a una sorta di tautologia. L'interpretazione è resa ancora piú incerta dal successivo riferimento all'altra tecnica, quella usata per l'alloro; alla luce di tale riferimento, infatti, sorge il dubbio che Plinio, in un primo momento, parli effettivamente di piantare le pigne (si recupererebbe cosí il senso piú comune di *pinea nux*) e che la seconda tecnica da lui indicata consista nel piantare semplicemente i pinoli, in qualche modo assimilati alle bacche dell'alloro. Ma l'accumulo di termini di senso vago o ambiguo rende arduo decidere per una delle possibili interpretazioni.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

virus relincunt mansuescuntque tractatu ceu ferae, dum radici avellitur planta.

67 (13) Et aliud genus simile monstravit, avolsique arboribus stolones vixere, quo in genere et cum perna sua avelluntur partemque aliquam e matris quoque corpore auferunt secum fimbriato corpore. Hoc modo plantantur punicae, coryli, mali, sorbi, mespilae, fraxini, fici inprimisque vites. Cotoneum ita satum degenerat. Ex eo-
68 dem inventum est surculos abscisos serere. Hoc primo saepis causa factum, sabucis, cotoneo et rubis depactis, mox et culturae, ut populis, alnis, salici, quae vel inverso surculo seritur. Iam haec ibi disponuntur, ubi libeat esse eas. Quamquam seminarii curam ante convenit dici, quam transeatur ad alia genera.

69 (14) Namque ad id praecipuum eligi solum refert, quoniam nutricem indulgentiorem esse quam matrem saepe convenit. Sit ergo siccum sucosumque, bipalio subactum, advenis hospitale et quam simillimum terrae ei, in quam transferendae sint, ante omnia elapidatum munitumque ab incursu etiam gallinacei generis, quam mi-
70 nime rimosum, ne penetrans sol exurat fibras. Intervallo sesquipedum seri – nam si inter se contingant, praeter alia vitia etiam verminosa fiunt –, sariri convenit saepius herbasque evelli, praeterea
71 semina ipsa fruticantia supputare ac falcem pati consuescere. Cato et furcis crates inponi iubet altitudine hominis ad solem recipiendum atque integi culmo ad frigora arcenda. Sic pirorum malorumque semina nutriri, sic pineas nuces, sic cupressos semine satas et
72 ipsas. Minimis id granis constat, vix ut perspici quaedam possint, non omittendo naturae miraculo e tam parvo gigni arbores, tanto maiore tritici et hordei grano, ne quis fabam reputet. Quid simile origini suae habent malorum pirorumque semina? His principiis

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

no per il fatto stesso di subire un trattamento (come le fiere), allorché il virgulto viene staccato dalla radice.

67 (13) La natura ci ha insegnato anche un'altra tecnica, simile a questa: dei polloni, staccati dagli alberi, hanno continuato a vivere; questo tipo di procedimento comporta che si stacchino con la loro parte di ceppo e che portino via con sé un po' del corpo della madre, costituito di materia fibrosa. In questo modo vengono piantati i melograni, i noccioli, i meli, i sorbi, i nespoli, i frassini, i fichi e soprattutto le viti. Il cotogno, cosí piantato, imbastardisce. A partire da questo procedimento, si è ideato quello che con-
68 siste nel piantare polloni tagliati. Dapprima si fece cosí per ottenere delle siepi, e si piantarono sambuchi, cotogni e rovi; poi lo si fece anche per la coltivazione degli alberi, ad esempio per i pioppi, gli ontani, i salici (questi ultimi si piantano anche mettendo il pollone alla rovescia). Si effettua la piantatura direttamente là dove si vuole che gli alberi abbiano dimora definitiva. Comunque, prima di passare ad altre tecniche di riproduzione, è bene parlare della manutenzione del vivaio.

69 (14) È importante, infatti, scegliere allo scopo un terreno speciale, perché spesso conviene che la nutrice sia piú benigna della madre. Il terreno sia dunque secco e sostanzioso, vangato, ospitale verso le piantine «forestiere» e simile il piú possibile al terreno in cui devono essere trapiantate; prima di tutto va ripulito dai sassi e difeso anche dalle irruzioni del pollame, e, per quanto è possibile, non deve presentare crepature, perché il sole, penetrandovi,
70 non bruci i filamenti delle radici. È bene disporre le piantine alla distanza di un piede e mezzo – infatti, se si toccano, fra gli altri danni subiscono quello di inverminirsi –, sarchiarle spesso e strappare le erbe, e inoltre potare le piantine che mettono a loro volta
71 germogli e abituarle a sopportare la roncola. Catone raccomanda anche[1] di mettere dei graticci su forche ad altezza d'uomo per parare il sole e di ricoprirli di stoppia per proteggere le piantine dal freddo; è in questo modo che si fanno sviluppare, dal seme, i peri e i meli, dalle pigne[2] i pini, e i cipressi che si riproducono anch'es-
72 si dal seme. I semi di questi sono piccolissimi, al punto che certi si vedono appena: non va passato sotto silenzio questo prodigio della natura per cui da un seme cosí piccolo nascono degli alberi, mentre è tanto piú grosso il chicco del frumento e dell'orzo, per non considerare la fava. Che analogia c'è fra i semi delle mele e

71. [1] Catone 48.2.
[2] Cfr. però par. 64, nota.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

respuentem securis materiem nasci, indomita ponderibus inmensis prela, arbores velis, turribus murisque inpellendis arietes! Haec est naturae vis, haec potentia. Super omnia erit e lacrima nasci aliquid, ut suo loco dicemus.

73 Ergo e cupresso femina – mas enim, ut diximus, non gignit – pilulae collectae quibus docui mensibus siccantur sole, ruptaeque emittunt semen formicis mire expetitum, ampliato etiam miraculo tantuli animalis cibo absumi natalem tantarum arborum. Seritur Aprili mense, area aequata cylindris aut volviculis, densum, terra-
74 que cribris superincernitur pollicis crassitudine. Contra maius pondus attollere se non valet torqueturque sub terra. Ob hoc et pavitur vestigiis. Leniter rigatur a solis occasu in trinis diebus, ut aequaliter bibat, donec erumpant. Differuntur post annum dodrantali filo, custodita temperie, ut viridi caelo serantur ac sine aura. Mirumque dictu, periculum eo tantum die est, si roravit quantulumcumque imbris, aut si adflavit. De reliquo tutae sunt perpetua secu-
75 ritate aquasque postea odere. Et zizipha grano seruntur Aprili mense. Tubures melius inseruntur in pruno silvestri et malo cotoneo et

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

delle pere e l'albero da cui provengono? E pensare che di lí hanno origine il legno che respinge la scure, i torchi che non si lasciano domare da pesi enormi, gli alberi per le vele, gli arieti che servono ad abbattere torri e mura! Questa è la forza della natura, questa la sua potenza! E al di sopra di tutto sarà da porre il fatto che da una lacrima nasca una pianta, come diremo a suo luogo[1].

73 Dunque le bacche prodotte dal cipresso femmina – il maschio infatti, come abbiamo detto[1], non è fecondo – vengono raccolte nei mesi che ho indicato[2] e fatte seccare al sole, e quando si aprono gettano fuori un seme di cui le formiche sono ghiotte in modo sorprendente: la straordinarietà della cosa è accresciuta dal fatto che un animale cosí piccolo impedisce, nutrendosi, la nascita di alberi cosí grandi. Si getta questo seme nel mese di aprile, in un terreno spianato con cilindri o rulli[3], lo si getta fitto e vi si staccia so-
74 pra della terra per lo spessore di un pollice. Se incontra un peso maggiore, il germoglio non è in grado di ergersi verso l'alto e si ripiega sotto terra. Per questo si spiana il terreno anche con i piedi. Si irriga leggermente dopo il tramonto del sole, ogni tre giorni, perché l'acqua venga assorbita con regolarità, finché spuntino i germogli. Le piantine si trapiantano dopo un anno, quando il fusto è alto nove pollici, badando bene alle condizioni atmosferiche, perché la piantatura avvenga quando il cielo è sereno e non tira vento. Strano a dirsi, c'è pericolo soltanto in quel giorno in cui siano cadute anche poche gocce di pioggia, o abbia tirato vento. Per il resto sono per sempre immuni da ogni pericolo e in seguito
75 odiano l'acqua[1]. Anche i giuggioli si seminano nel mese di aprile. È piú proficuo innestare i lazzeruoli[1] sul prugno selvatico, sul cotogno e sulla calabrice[2], che è uno spino selvatico. Tutte le pian-

72. [1] In XIX.162, Plinio attribuirà questa fantastica possibilità di riproduzione all'ipposelino, e in XXI.24 affermerà che i gigli bianchi possono riprodursi (oltre che in tutti gli stessi modi della rosa) da una loro lacrima, come l'ipposelino. Cfr. Teofrasto II 2.1.

73. [1] In XVI.140 (ma cfr. nota relativa). In XVI.211 invece Plinio afferma, contraddicendosi, che nel cipresso è l'esemplare maschile a riprodursi.

[2] In gennaio: cfr. par. 60.

[3] Testo incerto. *Volviculis* è proposto da Mayhoff (le confuse lezioni dei codici, *vulvoalis*, *vulgioalis* e simili, appaiono evidenti corruttele); ammesso che la restituzione sia esatta, va detto che – per quanto il significato generico del termine (da *volvere*, «girare») risulti perspicuo – non è chiaro in che cosa un *volviculum* si distinguesse da un *cylindrus*; fa inoltre difficoltà la mancanza di altre attestazioni del termine. D'altra parte, il *paviculis* proposto da Urlichs e accettato da Rackham, per quanto piú convincente sul piano del senso (si verrebbe a parlare di cilindri e spianatoi, e sarebbe piú semplice immaginare una differenza fra i due tipi di attrezzi) e sostenuto dal confronto con Catone 129 (*cylindro aut pavicula coaequato*), appare un po' distante, dal punto di vista paleografico, dalle lezioni tràdite.

74. [1] Cfr. XVI.76.

75. [1] Per i frutti dei giuggioli e dei lazzeruoli cfr. XV.47.

[2] Identificata col biancospino (*Crataegus oxyacantha*).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

in calabrice. Ea est spina silvestris; quaecumque optime et myxas recipit; utiliter et sorbos.

Plantas ex seminario transferre in aliud, priusquam suo loco ponantur, operose praecipi arbitror, licet translatione folia latiora fieri spondeant.

76 (15) Ulmorum, priusquam foliis vestiantur, samara colligenda est circa Martias kalendas, cum flavescere incipit. Dein, biduo in umbra siccata, serenda densa in refracto, terra super minuta incribrata crassitudine, qua in cupressis. Pluviae si non adiuvent, rigandum. Differendae ex arearum venis post annum in ulmaria interval-
77 lo pedali in quamque partem. Maritas ulmos autumno serere utilius, quia carentes semine plantis seruntur. In arbustum quinquennes sub urbe transferunt aut, ut quibusdam placet, quae vicenum pedum esse coeperunt. Sulco, qui novenarius dicitur, altitudine pedum III, pari latitudine et eo amplius circa positas pedes terni undique e solido adaggerantur. Arulas id vocant in Campania. Inter-
78 valla ex loci natura sumuntur. Rariores serendas in campestribus convenit. Populos et fraxinos, quia festinantius germinant, disponi quoque maturius convenit, hoc est ab idibus Februariis, plantis et ipsas nascentes. In disponendis arboribus arbustisque ac vineis quincuncialis ordinum ratio vulgata et necessaria, non perflatu modo utilis, verum et aspectu grata, quoquo modo intueare, in ordi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

te spinose accolgono benissimo anche la *myxa*[3], e utilmente anche il sorbo.

Trasferire le piante da un vivaio all'altro prima di metterle definitivamente a dimora, come viene consigliato, è a mio avviso un procedimento dispendioso, anche se assicurano che grazie a questi trapianti le foglie divengono piú larghe[4].

76 (15) La samara[1] degli olmi va raccolta prima che si ricoprano di foglie, intorno alle calende di marzo, quando comincia a ingiallire. Va fatta essiccare per due giorni all'ombra e poi va seminata fitta, nel terreno dissodato, e va ricoperta di terra stacciata fine, dello stesso spessore che per i cipressi. Se non viene in aiuto la pioggia, bisogna innaffiare. Dopo un anno bisogna spostare le piante dai solchi delle aiuole agli olmeti, disponendole a un piede di
77 distanza in tutte le direzioni. È piú utile piantare gli olmi da sostegno in autunno, perché, essendo privi di seme[1], si riproducono per talea. Nel suburbio li trapiantano nella vigna ad alberata quando hanno cinque anni o, come vogliono certi, quando hanno raggiunto l'altezza di venti piedi. Vengono posti in un solco detto novenario, profondo 3 piedi e largo altrettanto o di piú, e rincalzati da ogni parte con mucchi di terra alti tre piedi: in Campania li chiamano «altarini». Gli intervalli si stabiliscono a seconda del-
78 la natura del luogo. In pianura si è d'accordo che è bene piantarli piú radi. È opportuno che i pioppi e i frassini, i quali germogliano piú rapidamente, vengano anche piantati piú presto, cioè dopo le idi di febbraio, giacché anch'essi si riproducono per talea. Per quanto riguarda la disposizione degli alberi, e di alberi tutori e viti, è di norma ed è cosa necessaria avvalersi dello schema a quinconce[1], non solo utile perché lascia passare il vento, ma anche gradevole alla vista, dato che, in qualunque direzione si guardi, i filari risultano perfettamente allineati. Il metodo per far riprodurre i

[3] Cfr. XIII.51 e XV.43.
[4] Il procedimento è consigliato da Columella V 6.8.

76. [1] Propriamente un frutto secco (un tipo di «noce») contenente un solo seme. Cfr. XVI.72.

77. [1] Gli olmi che Plinio ritiene privi di seme sono quelli atinii (cfr. XVI.72), cosí che Mayhoff ha corretto *maritas* in *Atinias*. Ma la lezione dei codici appare sufficientemente difendibile: Plinio può qui avere esteso a tutti gli olmi da sostegno la caratteristica (presunta) degli atinii, o aver voluto fare effettivo riferimento a questi ultimi, indicandoli però, questa volta, col termine pertinente alla loro funzione (dando per scontata l'equivalenza tra olmi da sostegno e olmi atinii, in considerazione dell'ottimalità di questi per tale impiego).

78. [1] Il termine *quincunx* («cinque once») designava propriamente una frazione corrispondente a 5/12 di un'unità, in particolare di un asse. La parola indicava anche la rappresentazione grafica di tale frazione (cinque punti in diagonale) e, per traslato, ogni disposizione di oggetti secondo lo schema a scacchiera. Per l'impiego tecnico del vocabolo in agricoltura cfr. per es. Cicerone, *Cato maior* 59, e Varrone, *Res rusticae* I 7.2.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nem se porrigente versu. Populos eadem ratio semine quae ulmos serendi, transferendi quoque e seminariis eadem et silvis.

79 (16) Ante omnia igitur in similem transferri terram aut meliorem oportet, nec ex tepidis aut praecocibus in frigidos aut serotinos situs, ut neque ex his in illos; praefodere scrobes ante; si fieri
80 possit, tanto, donec pingui caespite obducantur. Mago ante annum iubet, ut solem pluviasque conbibant, aut, si id condicio largita non sit, ignes in mediis fieri ante menses duos, nec nisi post imbres in his seri, altitudinem eorum in argilloso aut duro solo trium cubitorum esse in quamque partem, in pronis palmo amplius, iubetque caminata fossura ore conpressiore esse, in nigra vero terra duo cubita et palmum quadratis angulis eadem mensura. Graeci auctores consentiunt non altiores quino semipede esse debere nec latiores II pedibus, nusquam vero semisquipede minus altos. Quo-
81 niam in umido solo ad vicina aquae perveniatur, Cato, si locus aquosus sit, latos pedes ternos in faucibus imosque palmum et pedem, altitudine IIII pedum, eos lapide consterni aut, si non sit, perticis salignis viridibus, si neque hae sint, sarmentis, ita ut in altitudinem semipes detrahatur. Nobis adiciendum videtur ex praedicta arborum natura, ut altius demittantur ea, quae summa tellure gaudent, tamquam fraxinus, olea. Haec et similia quaternos pedes oporteat demitti. Ceteris altitudinis pedes terni suffecerint. Est innoxium adradi partes, quae se nudaverint. «Excide radicem», inquit, «istam», Papirius Cursor imperator, ad terrorem Praenesti-
82 norum praetoris destringi securi iussa. Testas, aliqui lapides rotundos subici malunt, qui et contineant umorem et transmittant, non

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

pioppi dal seme è lo stesso che per gli olmi, e si usa lo stesso procedimento anche per trapiantarli dai vivai e dalle foreste.

79 (16) Prima di tutto dunque bisogna che il trapianto avvenga in un terreno simile o migliore, e non da luoghi tiepidi, che accelerano lo sviluppo delle piante, a luoghi freddi che lo ritardano, né viceversa. Le buche vanno scavate in anticipo, possibilmente quanto basta perché facciano in tempo a ricoprirsi di un folto tappeto
80 erboso. Magone raccomanda di farlo un anno prima, perché le buche ricevano il sole e la pioggia, o, se la situazione non lo consente, di accendervi dei fuochi nel mezzo due mesi prima, e di non mettere le piante nelle buche se non dopo che sia piovuto; dice che la loro profondità, in un terreno argilloso o duro, deve essere di tre cubiti in tutte le direzioni, nei terreni inclinati un palmo di piú, e che le buche devono essere a forma di camino, con l'imboccatura piú stretta della base; ma nella terra nera saranno di due cubiti e un palmo e di forma quadrata, con i lati della stessa misura. Le fonti greche concordano sul fatto che le buche non debbano essere piú profonde di due piedi e mezzo, né piú larghe di 2 piedi, ma da nessuna parte meno profonde di un piede e mezzo. Poiché in un terreno umido si arriva, scavando, in vicinanza del-
81 l'acqua, Catone dice: «Se il luogo è ricco d'acqua, le buche devono essere larghe tre piedi all'imboccatura, un palmo e un piede alla base, e profonde 4 piedi; si coprirà il fondo di pietre o, in mancanza di queste, di pertiche di salice verde, e, in mancanza anche di queste, di sarmenti, in modo da alzarlo di mezzo piede»[1]. Ci sembra opportuno aggiungere, tenendo conto di quanto si è detto prima sulla natura degli alberi, che devono essere calati piú a fondo quelli che amano far affiorare le radici sul terreno, come il frassino e l'olivo. Questi alberi, e quelli simili ad essi, bisogna calarli a quattro piedi di profondità; per tutti gli altri, saranno sufficienti tre piedi. Non reca alcun danno tagliare via le parti che emergono dalla terra. «Taglia cotesta radice», disse il generale Papirio Cursore, dopo aver ordinato di impugnare la scure con l'intento di
82 spaventare il pretore dei Prenestini[2]. C'è chi preferisce disporre sul fondo delle buche dei cocci – altri prescelgono le pietre rotonde – che trattengano l'umidità e al tempo stesso la lascino filtrare,

81. [1] Parafrasi di Catone 43.1.

[2] Questi, infatti, temeva di essere punito con la pena capitale per la viltà dimostrata in occasione della campagna militare contro i Sanniti del 317 a. C. L'aneddoto è narrato da Livio, IX 16.17-18, con maggiore dovizia di particolari (la radice in questione è definita, tra l'altro, *incommoda ambulantibus*, particolare che esplicita la pertinenza dell'episodio al contesto pliniano). Papirio Cursore è il trionfatore della seconda guerra sannitica. Ebbe piú volte la carica di console e quella di dittatore.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

idem planos facere et a terreno arcere radicem existimantes. Glarea substrata inter utramque sententiam fuerit.

83 Arborem nec minorem bima nec maiorem trima transferre quidam praecipiunt, alii cum manum conpleat, Cato crassiorem v digitis. Non omisisset idem, si attineret, meridianam caeli partem signare in cortice, ut translatae isdem et adsuetis statuerentur horis, ne aquiloniae meridianis oppositae solibus finderentur et algerent
84 meridianae aquilonibus. Quod e diverso adfectant etiam quidam in vite ficoque, permutantes in contrarium. Densiores enim folio ita fieri magisque protegere fructum et minus amittere, ficumque sic etiam scansilem fieri. Plerique id demum cavent, ut plaga deputati cacuminis meridiem spectet, ignari fissuris nimii vaporis opponi.
85 Id quidem in horam diei quintam vel octavam spectare maluerim. Aeque latet non neglegendum, ne radices mora inarescant neve a septentrionibus aut ab ea parte caeli usque ad exortum brumalem vento flante effodiantur arbores, aut certe non adversae his ventis radices praebeantur, propter quod emoriuntur ignaris causae agri-
86 colis. Cato omnes ventos et imbrem quoque in tota translatione damnat. Et ad haec proderit quam plurimum terrae, in qua vixerint, radicibus cohaerere ac totas cum caespite circumligari, cum ob id Cato in corbibus transferri iubeat, procul dubio utilissime. Qui quidem summam terram contentus est subdi. Quidam punicis ma-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

pensando che le pietre piatte non facciano lo stesso servizio e impediscano alle radici di affondare nella terra. Una soluzione intermedia potrebbe essere quella di mettere uno strato di ghiaia.

83 Certuni consigliano di non trapiantare un albero né prima di due anni né dopo tre, altri di farlo quando riempie la mano, Catone quando è piú grosso di 5 dita[1]. Egli non avrebbe tralasciato di dire, se fosse stato il caso, che va segnato sulla corteccia il lato esposto a mezzogiorno, in modo che dopo il trapianto l'albero venga a trovarsi nell'esposizione consueta[2], perché il lato settentrionale, trovandosi esposto al sole del mezzogiorno, non si spacchi, e quello
84 meridiano non venga congelato dagli aquiloni. C'è anche chi suole compiere questa operazione al contrario sulla vite e sul fico, scambiando i lati. Dicono infatti che in questo modo il fogliame diviene piú folto, protegge meglio i frutti, che cadono di meno, e che inoltre sul fico ci si può facilmente arrampicare[1]. I piú, infine, si preoccupano che la ferita dell'albero scapezzato guardi a mezzogiorno, e non sanno che la espongono a spaccarsi per l'eccessivo
85 calore. A mio avviso, è preferibile che sia esposta alla quinta o all'ottava ora del giorno[1]. Ugualmente, si ignora la necessità di badare che le radici non secchino per un eccessivo indugio, e che gli alberi non vengano estratti quando il vento spira da settentrione o dalla parte compresa fra questo punto del cielo e l'oriente del solstizio invernale[2], o almeno che le radici non vengano a trovarsi esposte a questi venti, cosa che fa morire gli alberi senza che i con-
86 tadini ne sappiano il motivo. Catone è contrario al compimento dell'intera operazione di trapianto in presenza di qualsiasi vento o della pioggia[1]. A tale riguardo sarà utile che alle radici resti attaccata la terra nella quale sono vissute, nella maggiore quantità possibile, e che siano legate tutte intere con la zolla; per questo Catone raccomanda di trasportare le piante in cesti, e non v'è dubbio che si tratti di un sistema assai valido. Egli ritiene sufficiente mettere in fondo alle buche la terra che era in superficie[2]. Certuni ri-

83. [1] Il precetto è riportato in modo inesatto: Catone (28.2) non dice che è richiesta una grossezza superiore a cinque dita, ma soltanto quali cure vanno prestate agli alberi di questa misura allorché si mettono a dimora.
[2] È la precauzione consigliata invece da Virgilio, *Georgica* II 269, e ripetutamente da Columella (V 6.20; 9.8; 10.7; *De arboribus* 17.4).

84. [1] Sono i risultati che, secondo Teofrasto II 6.12, si ottengono piantando alla rovescia le talee di certi alberi (e non già, come riporta Plinio con evidente fraintendimento del testo greco, operando lo scambio dei lati).

85. [1] Corrispondenti, rispettivamente, a sud-sud-est e sud-sud-ovest.
[2] È il sud-est (cfr. XVIII.338).

86. [1] Catone 28.1.
[2] Catone 28.1-2.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

lis substrato lapide non rumpi pomum in arboribus tradunt. Radices inflexas poni melius; arborem ipsam ita locari, ut media sit to-
87 tius scrobis, necessarium. Ficus si in scilla – bulborum hoc genus est – seratur, ocissime ferre traditur pomum neque vermiculationi obnoxium, quo vitio carent et reliqua poma similiter sata. Radicum filis magnam adhibendam curam, ut exemptas appareat, non evolsas, quis dubitet? Qua ratione et reliqua confessa omittimus, sicuti terram circa radices festuca cospissandam, quod Cato primum in ea re esse censet, plagam quoque a trunco oblini fimo et foliis praeligari praecipiens.

88 (17) Huius loci pars est ad intervalla pertinens: quidam punicas et myrtos et lauros densiores seri iusserunt, in pedibus tamen novenis, malos amplius paulo, vel magis etiam piros magisque amygdalas et ficos. Quamquam optime diiudicabit ramorum amplitudinis ratio locorumque; et umbrae cuiusque arboris, quoniam has quoque observari oportet. Breves sunt quamvis magnarum arborum, cum ramos in orbem circinant, ut in malis pirisque; eaedem enormes cerasis, lauris.

89 (18) Iam quaedam umbrarum proprietas: iuglandum gravis et noxia, etiam capiti humano omnibusque iuxta satis. Necat gramina et pinus, sed ventis utraque resistit, quoniam et protecta vinearum ratione egent. Stilicidia pinus, quercus, ilicis ponderosissima, nullum cupressi, umbra minima et in se convoluta. Ficorum levis,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

feriscono che, se si dispone uno strato di pietre sotto i melograni, i frutti sugli alberi non si spaccano[3]. È meglio mettere le radici piegate in dentro. Per quanto riguarda propriamente l'albero, è indispensabile sistemarlo in modo tale che venga a trovarsi al cen-
87 tro della buca. Dicono che il fico, se viene piantato in una scilla – è una specie di bulbo[1] –, produce i frutti molto velocemente, e questi non sono soggetti all'inverminamento. Da tale rischio sono immuni anche i frutti degli altri alberi piantati nello stesso modo. Chi potrebbe mettere in dubbio la necessità di fare molta attenzione ai filamenti delle radici, in modo da mostrare chiaramente che sono state tolte dal terreno, non strappate? Con lo stesso criterio tralasciamo anche le altre norme d'incontestata validità, come quella di rassodare il terreno intorno alle radici con la mazzeranga, cosa che in questa operazione Catone giudica essenziale; egli consiglia anche di spalmare di concime e di fasciare con delle foglie la ferita prodotta al tronco[2].

88 (17) Una parte dell'argomento che stiamo trattando riguarda la distanza da lasciare fra un albero e l'altro: certuni hanno raccomandato di piantare piú fitti i melograni, i mirti e gli allori, ma pur sempre alla distanza di nove piedi, i meli a una distanza un po' piú grande, a una ancora maggiore i peri e ad una piú grande ancora i mandorli e i fichi[1]. In ogni modo il criterio piú valido sarà quello di calcolare l'ampiezza della chioma e di tener conto del luogo e dell'ombra di ciascun albero, perché bisogna considerare anche questa. Per quanto gli alberi possano essere grandi, la loro ombra è poco estesa quando i rami sono raccolti in cerchio, come nei meli e nei peri; di ampiezza straordinaria è invece quella dei ciliegi e degli allori.

89 (18) Ecco alcune peculiarità delle ombre. Quella del noce è opprimente e dannosa: fa anche venire il mal di testa e danneggia tutta la coltura circostante. Anche quella del pino uccide le erbe, ma entrambi questi alberi resistono ai venti, tant'è vero che se ne ha bisogno per proteggere le vigne. Gli sgocciolamenti del pino, della quercia, del leccio sono pesantissimi; è inesistente quello del cipresso, che fa un'ombra molto piccola e raccolta. L'ombra dei fichi è leggera, per quanto spiegata; non si sconsigli, perciò, di

[3] Espediente raccomandato per esempio da Columella V 10.16.

87. [1] Il bulbo della scilla, pianta delle Gigliacee che si trova nelle spiagge mediterranee, è velenoso.

[2] Catone 28.2.

88. [1] Indicazioni desunte da Teofrasto II 5.6.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

90 quamvis sparsa, ideoque inter vineas seri non vetentur. Ulmorum lenis, etiam nutriens, quacumque opacat. Attico haec quoque videtur e gravissimis, nec dubito, si emittantur in ramos; constrictae quidem illius noxiam esse non arbitror. Iucunda et platani, quamquam crassa. Licet gramini credere non sub alia laetius operienti toros. Populo nulla ludentibus foliis, pinguis alno, sed pa-
91 scens sata. Vitis sibi sufficit, mobili folio iactatuque crebro solem umbra temperans, eodem gravi protegens in imbre. Omnium fere levis umbra, quorum pediculi longi. Non fastidienda haec quoque scientia atque non in ultimis ponenda, quando satis quibusque umbra aut nutrix aut noverca est. Iuglandum quidem pinorumque et picearum et abietis quaecumque attingere non dubie venenum.

92 (19) Stilicidii brevis definitio est: omnium, quae proiectu frondis ita defenduntur, ut per ipsas non defluant imbres, stilla saeva est. Ergo plurimum intererit hac in quaestione, terra, in qua seremus, in quantum arbores quasque alat. Iam per se colles minora
93 quaerunt intervalla. Ventosis locis crebriores seri conducit, oleam tamen maximo intervallo, de qua Catonis Italica sententia est in XXV pedibus, plurimum XXX seri. Sed hoc variatur locorum natura. Non alia maior in Baetica arbor, in Africa vero – fides penes auctores erit – miliarias vocari multas narrant a pondere olei, quod ferant annuo proventu. Ideo LXXV pedes Mago intervallo dedit undique aut in macro solo ac duro atque ventoso, cum minimum, XLV.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

90 piantarli fra le viti. Quella degli olmi è dolce, e apporta anche nutrimento a ciò che ricopre. Attico[1] considera anche questa fra le piú opprimenti, cosa che non metto in dubbio se l'albero è lasciato libero di espandersi con i suoi rami; ma se tale espansione viene limitata, non penso che l'ombra dell'olmo possa essere nociva. È gradevole anche quella del platano, per quanto fitta: ci si può fidare dell'erba, che sotto nessun altro albero ricopre il terreno di un piú folto tappeto. Il pioppo non ha ombra, per il continuo danzare delle sue foglie; quella dell'ontano è fitta, ma nutre la vegeta-
91 zione. La vite basta a se stessa perché col movimento delle foglie, che sussultano ad ogni istante, crea un'ombra che mitiga l'effetto del sole, e, dato che le stesse foglie sono consistenti, offre un riparo in caso di pioggia[1]. È leggera l'ombra prodotta da quasi tutte le foglie che hanno il picciuolo lungo. Anche la conoscenza di questi fattori è da non disdegnare e da non mettere all'ultimo posto, poiché per ciascun tipo di coltura l'ombra è nutrice o matrigna. Comunque è sicuramente veleno, per tutto ciò che tocca, l'ombra dei noci, dei pini, delle picee[2] e degli abeti.

92 (19) Il discorso sulla questione dello sgocciolamento è presto fatto: è nociva la goccia di tutti quegli alberi che sono riparati dal tetto delle foglie al punto di essere impermeabili alla pioggia. Dunque sarà molto importante, affrontando questo problema, tener conto dello spazio che ciascun albero verrà ad occupare, sviluppandosi, nel terreno in cui lo pianteremo. I colli, già di per sé, ri-
93 chiedono distanze minori. Nei luoghi ventosi è conveniente piantare piú fitti gli alberi, gli olivi però alla distanza maggiore: riguardo ad essi, il parere di Catone, per l'Italia, è che vadano piantati a 25 piedi di distanza o al massimo a 30[1]. Ma ciò varia a seconda della natura dei luoghi. In Betica non esistono alberi piú grandi degli olivi[2], ma in Africa – lascio alle fonti la responsabilità dell'affermazione – dicono che molti vengono chiamati miliarii dal peso dell'olio prodotto ogni anno[3]. Perciò Magone consiglia una distanza di 75 piedi in ogni direzione, o di almeno 45 in un

90. [1] Giulio Attico, contemporaneo e fonte di Columella, che lo ricorda come autore di una monografia sulla viticoltura. Si trova citato anche negli indici dei libri XIV e XV di Plinio.

91. [1] Oppure, intendendo *gravi* come attributo di *imbre*: «con le stesse foglie, offre un riparo nel caso di una forte pioggia».
[2] Cfr. XVI.40-42.

93. [1] Catone 6.1.
[2] Per l'importanza della coltura degli olivi in questa regione della Spagna cfr. par. 31 e XV.8.
[3] Tale peso sarebbe stato dunque di mille libbre, corrispondenti a 327 chili. Anche per la coltura degli olivi in Africa cfr. XV.8.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

94 Baetica quidem uberrimas messes inter oleas metit. Illam inscientiam pudendam esse conveniet adultas interlucare iusto plus et in senectam praecipitare aut, ut plerumque ipsis, qui posuere, coarguentibus imperitiam suam, totas excidere. Nihil est foedius agricolis quam gestae rei poenitentia, multo iam ut praestet laxitate delinquere.

95 (20) Quaedam autem natura tarde crescunt, et in primis semine tantum nascentia et longo aevo durantia. At quae cito occidunt, velocia sunt, ut ficus, punica, prunus, malus, pirus, myrtus, salix, et tamen antecedunt divitiis. In trimatu enim ferre incipiunt, ostendentes et ante. Ex his lentissima est pirus, ocissima omnium cypirus et pseudocypirus frutex. Protinus enim floret semenque perfert. Omnia vero celerius adolescunt stolonibus ablatis unamque in stirpem redactis alimentis.

96 (21) Eadem natura et propagines docuit. Rubi namque curvati gracilitate et simul proceritate nimia defigunt rursus in terram capita iterumque nascuntur ex sese repleturi omnia, ni resistat cultura, prorsus ut possint videri homines terrae causa geniti. Ita pessima atque execranda res propaginem tamen docuit ac viviradicem. Eadem autem natura et hederis. Cato propagari praeter vitem tradit ficum, oleam, punicam, malorum genera omnia, laurus, pruna, myrtum, nuces abellanas et Praenestinas, platanum.

97 Propaginum duo genera: ramo ab arbore depresso in scrobem IIII pedum quoquo et post biennium amputato flexu plantaque translata post trimatum, quas si longius ferre libeat, in qualis sta-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

94 terreno magro, duro ed esposto ai venti. La Betica raccoglie le messi piú abbondanti fra gli olivi. Si converrà che è segno di vergognosa ignoranza sfrondare gli alberi adulti piú del giusto, facendoli invecchiare rapidamente, o, come per lo piú accade – e ciò equivale a un'ammissione di incompetenza da parte di quelli che li hanno piantati – abbatterli del tutto [1]. Non c'è nulla di piú vergognoso per gli agricoltori che pentirsi di un lavoro fatto, tanto che è assai preferibile, nel lasciare gli spazi, sbagliare in eccesso.

95 (20) Certi alberi per natura crescono lentamente, soprattutto quelli che si riproducono solo dal seme e quelli che sono longevi. Ma quelli che hanno vita breve crescono in fretta, come il fico, il melograno, il prugno, il melo, il pero, il mirto, il salice, e tuttavia superano le altre piante in produzione, perché cominciano a dar frutti a tre anni, facendone mostra anche prima. Fra questi, il piú lento è il pero, i piú veloci di tutti sono il cipero [1] e l'arbusto detto pseudocipero [2]; infatti fioriscono e producono i semi ininterrottamente. Tutti gli alberi, comunque, crescono piú in fretta se si tolgono i polloni, in modo che le sostanze nutritive si raccolgano nel solo tronco.

96 (21) È sempre la natura quella che ci ha insegnato anche la propagginazione. Infatti i rovi, piegandosi per la gracilità e insieme per l'altezza eccessiva, conficcano di nuovo in terra le cime dei rami e di nuovo nascono, e riempirebbero tutto di sé, se non si opponesse la coltura, tanto che potrebbe sembrare che l'umanità sia nata in funzione della terra [1]. Cosí una circostanza tremenda ed esecrabile ha però insegnato la riproduzione per propaggini e l'uso delle barbatelle. La stessa caratteristica ha anche l'edera. Catone insegna che, oltre alla vite, si propagginano il fico, l'olivo, il melograno, tutti i tipi di melo, l'alloro, il prugno, il mirto, il nocciolo avellano e prenestino, il platano [2].

97 Le tecniche di propagginazione sono due: da un albero si tira giú un ramo piegandolo, lo si pianta in una buca che misura 4 piedi in tutte le direzioni, dopo due anni si taglia il ramo nel punto della piegatura e dopo tre si trapianta la barbatella; se si vuole trasportarle a una certa distanza, un sistema molto comodo è quello

94. [1] Provvedimento drastico inevitabile allorché, in conseguenza di un errato calcolo preventivo, le distanze fra gli alberi si rivelano insufficienti una volta che questi sono cresciuti.

95. [1] Si tratta della pianta che Plinio descriverà in XXI.117, definendola un giunco.
[2] Pianta di incerta identificazione.

96. [1] In quanto gli uomini, coltivando la terra, impediscono ai rovi di invaderla completamente.
[2] Catone 133.2; 51; 52.2.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tim aut vasis fictilibus defodere propagines aptissimum, ut in his
98 transferantur. Alterum genus luxuriosius, in ipsa arbore radices sollicitando traiectis per vasa fictilia vel qualos ramis terraque circumfartis, atque hoc blandimento inpetratis radicibus inter poma ipsa et cacumina – in summa etenim cacumina hoc modo petuntur audaci ingenio arborem aliam longe a tellure faciendi – eodem quo supra biennii spatio abscisa propagine et cum quasillis sata. Sabina herba propagine seritur et avolsione; tradunt faece vini aut e parietibus latere tuso mire ali. Iisdem modis rosmarinum seritur et ramo, quoniam neutri semen, rhododendrum propagine et semine.
99 (22) Semine quoque inserere natura docuit raptim avium fame devorato solidoque et alvi tepore madido cum fecundo fimi medicamine abiecto in mollibus arborum lecticis et ventis saepe translato in aliquas corticum rimas, unde vidimus cerasum in salice, platanum in lauru, laurum in ceraso et bacas simul discolores. Tradunt et monedulam condentem semina in thensauros cavernarum eiusdem rei praebere causas.
100 (23) Hinc nata inoculatio sutoriae simili fistula aperiendi in arbore oculum cortice exciso semenque includendi eadem fistula sublatum ex alia. In ficis et malis haec fuit inoculatio antiqua. Vergiliana quaerit sinum in nodo germine expulsi corticis gemmamque ex alia arbore includit.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

di piantare fin dall'inizio le barbatelle in cesti o in vasi di terracot-
98 ta, per poi trasportarle dentro questi. L'altro procedimento è piú sofisticato, e consiste nel fare spuntare delle radici sull'albero stesso, facendo passare i rami attraverso vasi di terracotta o cesti, e stipandovi la terra tutt'intorno; con questa sorta di allettamento si ottengono delle radici proprio tra i frutti e le cime dei rami: a tale sollecitazione, infatti, sono sottoposte le parti terminali dei rami, con un ardito espediente che consente di ottenere un altro albero lontano dal suolo. Dopo due anni (lo stesso intervallo indicato sopra) si taglia la barbatella e la si pianta con i cestini. La sabina[1] si riproduce per propagginazione e per strappo di un pollone; dicono che la feccia del vino o la polvere di mattone la nutrano a meraviglia. Il rosmarino si riproduce con la stessa tecnica ed anche dal ramo, poiché entrambe queste piante sono prive di seme[2]; l'oleandro per propagginazione e dal seme.

99 (22) La natura ha insegnato anche l'innesto mediante seme: questo, inghiottito in fretta dagli uccelli affamati, viene riespulso intero, inumidito dal tepore del ventre, insieme con il concime degli escrementi, sul morbido letto offerto dai rami degli alberi[1], e spesso viene trasportato dai venti in qualche spaccatura di corteccia; perciò è capitato di vedere un ciliegio su un salice, un platano su un alloro, un alloro su un ciliegio, e sulla stessa pianta bacche di diverso colore. Dicono che anche la taccola[2], quando nasconde dei semi nelle cavità che usa come depositi, sia cagione di tale fenomeno.

100 (23) Di qui è nato l'innesto ad occhio[1], che consiste nell'aprire un occhio nell'albero con un trincetto simile a quello del calzolaio, tagliando via la corteccia, e nel chiudervi dentro una gemma tolta da un altro albero con lo stesso trincetto. Questa era la tecnica dell'innesto ad occhio praticata anticamente su fichi e meli. Quella descritta da Virgilio[2] richiede un incavo nel nodo che si forma dove la corteccia è sollevata da una gemma; in questo incavo si chiude una gemma presa da un altro albero.

98. [1] È l'arbusto che verrà descritto in XXIV.102 sgg. Cfr. anche XVI.79 e, per l'uso del suo fumo contro la pipita degli uccelli, X.157.

[2] Affermazione errata sia per la sabina sia per il rosmarino. Cfr., per il rosmarino, XXIV.99.

99. [1] Plinio allude verosimilmente agli incavi corrispondenti ai punti di attacco o alle biforcazioni dei rami.

[2] Per la *monedula* e per l'identificazione di questo uccello cfr. X.77 e nota 3.

100. [1] La distinzione fra i tipi d'innesto operata da Plinio riecheggia quella di Columella V 11.1, ma non vi corrisponde esattamente. Columella, tra l'altro, considera sinonimici i termini *inoculatio* ed *emplastratio*.

[2] *Georgica* II 74-77.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

101 Et hactenus natura ipsa docuit, (24) insitionem autem casus, magister alius et paene numerosior, ad hunc modum: agricola sedulus casam saepis munimento cingens, quo minus putrescerent sudes, limen subdidit ex hedera. At illae vivaci morsu adprehensae suam ex aliena fecere vitam, apparuitque truncum esse pro terra. Aufertur ergo serra aequaliter superficies, levigatur falce truncus.
102 Ratio postea duplex, et prima inter corticem lignumque inserendi. Timebant prisci truncum findere, mox inforare ausi medio ipsique in eo medullae calamum imprimebant, unum inserentes, neque enim plures capiebat medulla. Subtilior postea ratio vel senos addi, mortalitati eorum et numero remedio, per media trunco leniter fisso cuneoque tenui fissuram custodiente, donec cuspidatim decisus descendat in rimam calamus.

103 Multá in hoc servanda: primum omnium, quae patiatur coitum talem arbor et cuius arboris. Varie quoque et non isdem in partibus subest omnibus sucus. Vitibus ficisque media sicciora et e summa parte conceptus; ideo illinc surculi petuntur. Oleis circa media
104 sucus, inde et surculi; cacumina sitiunt. Facillime coalescunt quibus eadem corticis natura quaeque pariter florentia eiusdem horae germinationem sucorumque societatem habent. Lenta res, quotiens umidis repugnant sicca, mollibus corticum duri. Reliqua observatio, ne fissura in nodo fiat – repudiat quippe advenam inhospitalis duritia –, ut in parte nitidissima, ne longior multo tribus
105 digitis, ne obliqua, ne tralucens. Vergilius e cacumine inseri vetat, certumque est ab umeris arborum orientem aestivum spectantibus

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

101 E fin qui è stata la natura stessa a insegnarci. (24) L'innesto a spacco[1], invece, ce l'ha insegnato il caso, altro maestro, forse anche piú vario nei suoi insegnamenti, in questo modo: un agricoltore zelante, volendo cingere la sua capanna con uno steccato di protezione, per impedire che i pali marcissero mise sotto ad essi una base d'edera. Ma quelli, stretti nella presa della pianta viva, trassero una propria vita dalla vita altrui, e si vide che un tronco poteva sostituire la terra. Si toglie dunque in modo uniforme, con la sega, la parte superiore del tronco, e lo si leviga con la roncola.
102 Successivamente, c'è un doppio sistema, e il primo consiste nel fare l'innesto fra la corteccia e il legno. Gli antichi non avevano il coraggio di spaccare il tronco, poi osarono forarlo al centro, e in quel punto piantavano la marza, proprio nel midollo, mettendone una sola, e in effetti il midollo non avrebbe potuto contenerne di piú. In seguito, con un procedimento piú ingegnoso, si è arrivati a inserirne perfino sei, e anche il numero è un rimedio alla loro facilità a morire: si fende con delicatezza il tronco nel centro e si mantiene aperta la fenditura per mezzo di un cuneo sottile, finché la marza, appuntita, scenda in fondo allo spacco.
103 In questa operazione bisogna stare attenti a molte cose: prima di tutto, su quale albero si opera questo tipo di innesto e da quale si prendono le marze. Inoltre, il succo è variamente distribuito e non si trova negli stessi punti in tutti gli alberi. Nelle viti e nei fichi le parti centrali sono piú aride e la parte feconda si trova in alto; perciò le marze si prendono di lí. Gli olivi hanno il succo piú o meno a metà altezza, e di lí, anche, si prendono le marze; le ci-
104 me sono prive di succo. L'innesto riesce molto facilmente se interessa piante che hanno lo stesso tipo di corteccia, che fioriscono insieme e germogliano nello stesso periodo, e i cui succhi sono compatibili tra loro. L'attecchimento è lento ogni volta che il secco è in contrasto con l'umido e una corteccia dura con una tenera. Il resto delle precauzioni consiste nel non praticare la spaccatura in un nodo – infatti la sua durezza inospitabile respinge la marza estranea – ma nel punto piú liscio, nel far sí che non sia molto piú profonda di tre dita, che non sia obliqua e che non va-
105 da da parte a parte. Virgilio raccomanda di non prendere le marze dalla cima degli alberi[1], ed è fuori dubbio che esse vadano pre-

101. [1] Il termine latino *insitio*, qui usato per designare un tipo particolare d'innesto, quello a spacco, indica comunemente l'innesto in genere. Per l'innesto a spacco cfr. Virgilio, *Georgica* II 78-80.

105. [1] Anche se in realtà manca, per questa particolare indicazione, un riscontro preciso, il complesso delle norme qui fornite riconduce al sopracitato passo di *Georgica* II 78-80.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

surculos petendos, et e feracibus et e germine novello, nisi vetustae arbori inserantur; ii enim robustiores esse debent. Praeterea ut praegnates, hoc est germinatione turgentes et qui parere illo spera-
106 verint anno, bimi utique nec tenuiores digito minimo. Inseruntur autem et inversi, cum id agitur, ut minor altitudo in latitudinem se fundat. Ante omnia gemmantes nitere conveniet; nihil usquam ulcerosum aut retorridum spei favet. Medulla calami commissurae in matre ligni corticisque iungatur, id enim satius quam foris cortici aequari. Calami exacutio medullam ne nudet, tamen tenui fistula detegat. Fastigatio levi descendat cuneo tribus non ampliore digi-
107 tis, quod facillime contingit tinctum aqua radentibus. Ne exacuatur in vento, ne cortex a ligno decedat alterutri. Calamus ad corticem usque suum deprimatur. Ne luxetur, dum deprimitur, neve cortex replicetur in rugas. Ideo lacrimantes calamos inseri non oportet, non, Hercules, magis quam aridos, quia illo modo labat umore nimio cortex, hoc vitali defectu non umescit neque concor-
108 poratur. Id etiam religionis servant, ut luna crescente, ut calamus utraque deprimatur manu. Et alioqui hoc in opere duae simul manus minus nituntur, necessario temperamento. Validius demissi tardius ferunt, fortius durant, contraria ex diverso. Ne hiscat nimium rima laxeque capiat, aut ne parum et exprimat aut conpres-
109 sum necet; hoc maxime cavendum in praevalide accipientis trunco. Ut media fissura relinquatur, quidam vestigio fissurae falce in truncis facto salice praeligant marginem ipsum, postea cuneo findunt continente vinculo libertatem dehiscendi. – (Quaedam in plantario insita eodem die transferuntur). – Si crassior truncus inseratur, in-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

se dalle spalle degli alberi che sono esposte all'oriente estivo[2], da alberi fecondi e da un getto recente, a meno che si debbano innestare su un albero vecchio; in tal caso, infatti, le marze devono essere piú forti. Inoltre devono essere pregne, cioè gonfie di gemme, e tali da far sperare che producano entro l'anno; in ogni caso devono avere due anni d'età e non essere piú sottili del dito mignolo. Si inseriscono poi anche alla rovescia, quando si vuole che l'albero si sviluppi piú in larghezza che in altezza. Prima di tutto, sarà opportuno che le marze fornite di gemme si presentino levigate: niente di ciò che è ulceroso o grinzoso incoraggia a bene sperare. Il midollo della marza va inserito, nel portinnesto, nel punto di connessione fra il legno e la corteccia[1]; è meglio fare cosí che farlo aderire alla corteccia dall'esterno. Quando si fa la punta alla marza non si deve mettere a nudo il midollo, ci si deve limitare a scoprirlo con un fine lavoro di trincetto. La punta costituisca un cuneo liscio di non piú di tre dita, cosa che è facile ottenere se, prima di raschiare, si bagna la marza. Non la si tenga esposta al vento mentre le si fa la punta; la corteccia non deve staccarsi dal legno, né alla marza né al portinnesto. La marza va conficcata fino alla sua corteccia. Mentre la si conficca, non va piegata, e la corteccia non deve fare increspature. Perciò non si devono inserire delle marze gocciolanti, e neppure, per Ercole, quelle secche, perché nel primo caso la corteccia non tiene per l'eccessiva umidità, nell'altro, causa il difetto di vitalità, non si inumidisce né si incorpora. Si osserva anche la norma religiosa di innestare con la luna crescente, e di spingere la marza con entrambe le mani. Del resto, in questa operazione, l'uso contemporaneo delle due mani comporta uno sforzo minore, dato che è indispensabile equilibrare la spinta. Le marze conficcate con maggiore energia producono piú tardi, ma sono piú resistenti, e viceversa. La fenditura non sia troppo ampia, in modo da fare poca presa, ma nemmeno troppo stretta, perché non spinga fuori la marza o la uccida schiacciandola. A questa seconda eventualità bisogna stare particolarmente attenti nel caso di un tronco che serra con molta forza. Perché la fenditura resti al centro, alcuni fanno la traccia sul tronco con la roncola, poi legano un vimine intorno al bordo, quindi praticano l'apertura con il cuneo, mentre la legatura ne limita la possibilità di allargamento. (Certe piante, innestate nei vivai, vengono trapiantate il giorno stesso). Se si fa l'innesto su un tronco grosso,

[2] Cioè a nord-est.

106. [1] Cfr. parr. 109 e 111.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ter corticem et lignum inseri melius, cuneo optime osseo cortice, ne
110 rumpatur, laxato. Cerasi libro dempto finduntur. Hae solae et post brumam inseruntur. Dempto libro habent veluti lanuginem, quae si conprehendit insitum, putrefacit. Vinculum cuneo adacto utilissime adstringitur. Inserere aptissimum, quam proxime terrae pa-
111 tiatur nodorum truncique ratio. Eminere calami VI digitorum longitudine non amplius debent. Cato argillae vel cretae harenam fimumque bubulum admiscet atque ita usque ad lentorem subigi iubet idque interponi et circumlini. Ex iis, quae commentatus est, facile apparet illa aetate inter lignum et corticem nec alio modo inserere solitos aut ultra latitudinem II digitorum calamos demittere. Inseri autem praecipit pira ac mala per ver et post solstitium die-
112 bus L et post vindemiam, oleas autem et ficos per ver tantum, luna sitiente, praeterea post meridiem ac sine vento austro. Mirum quod non contentus insitum munisse, ut dictum est, et caespite ab imbre frigoribusque protexisse ac mollibus bifidorum viminum fasciis, lingua bubula – herbae id genus est – insuper optegi iubet eamque inligari opertam stramentis. Nunc abunde arbitrantur paleato
113 luto sarcire et libro II digitos insito exstante. Verno inserentes tempus urguet, incitantibus se gemmis praeterquam in olea, cuius diutissime oculi parturiunt, minimumque suci habet sub cortice, qui nimius insitis nocet. Punica vero et ficum quaeque alia sicca
114 sunt recrastinare minime utile. Pirum vel florentem inserere licet

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

è meglio farlo tra la corteccia e il legno, allentando la corteccia con
110 un cuneo preferibilmente d'osso, perché questa non si rompa. Nei ciliegi, prima di praticare la fenditura, si toglie il libro[1]. Questi sono i soli alberi che si innestano anche dopo il solstizio d'inverno. Una volta che si sia tolto il libro, presentano una specie di lanugine, che, se avvolge la marza, la fa marcire. Un sistema molto vantaggioso per stringere la legatura è quello di inserire un cuneo. È assai opportuno praticare l'innesto quanto piú possibile vicino alla terra, nei limiti consentiti dalla distribuzione dei nodi e dalla
111 struttura del tronco. Le marze non devono sporgere piú di 6 dita. Catone fa mescolare della sabbia e dello sterco di bue ad argilla o creta, raccomanda di lavorare l'impasto fino a renderlo viscoso, di metterlo nella fenditura e di spalmarlo intorno ad essa. Dalle sue considerazioni sull'argomento risulta chiaro che a quel tempo c'era l'abitudine di innestare fra il legno e la corteccia e in nessun altro modo, e che non si usava introdurre le marze per piú di 2 dita[1]. Consiglia poi di innestare peri e meli durante la primavera, e anche 50 giorni dopo il solstizio d'estate e dopo la vendemmia,
112 ma gli olivi e i fichi solo durante la primavera, con la luna asciutta, e inoltre dopo mezzogiorno e senza l'austro[1]. Appare strano che, non contento di aver protetto l'innesto nel modo che si è detto e di averlo difeso dalla pioggia e dal freddo con zolle erbose e morbide fasciature di vimine spaccato, raccomandi di coprirlo anche con la lingua di bue – è un'erba[2] – e di legarvela con sopra della paglia. Oggi si ritiene piú che sufficiente aggiustarlo con fango misto a paglia, lasciando sporgere di 2 dita la marza dalla cor-
113 teccia. Il tempo incalza chi innesta in primavera, perché balzano fuori le gemme, tranne che nell'olivo, i cui occhi si aprono molto tardi, e che ha sotto la corteccia pochissimo succo; il succo, se è in quantità eccessiva, nuoce agli innesti. Per quanto riguarda il melograno, il fico e gli altri alberi secchi, non è affatto vantaggioso rin-
114 viare l'innesto[1]. È possibile innestare il pero anche quando è in

110. [1] La parte interna della corteccia.

111. [1] Catone 40.2-3.

112. [1] Le indicazioni catoniane circa il calendario degli innesti, riportate in maniera approssimativa, sono quelle di 41.1. L'orario e le condizioni atmosferiche sono invece indicati in 40.1. Ancora una volta leggiamo *luna sitiente* là dove il testo catoniano dà *luna silenti*. Per il problema cfr. par. 57, nota 2.

[2] La lingua di bue (nella denominazione greca «buglossa») è da identificare con l'*Anchusa italica*. Plinio la descrive in XXV.81.

113. [1] Indicazioni riportate quasi alla lettera da Teofrasto, *De causis plantarum* I 6.5 e 8. All'opposto Columella, V 11.8, indica per il fico una tecnica d'innesto rispondente alla sua caratteristica di albero dalla corteccia impregnata di succo.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

et in Maium quoque mensem protendere insitiones. Quod si longius adferantur pomorum calami, rapo infixos optime custodire sucum arbitrantur, servari inter duos imbrices iuxta rivos vel piscinas utrimque terra obstructos, vitium vero in scrobibus siccis stramento opertos ac deinde terra obrutos, ut cacumine exstent.

115 (25) Cato vitem tribus modis inserit: praesectam findi iubet per medullam, in eam surculos exacutos, ut dictum est, addi, medullas iungi. Altero, si inter se vites contingant, utriusque in obliquum latere contrario adraso iunctis medullis colligari. Tertium genus est terebrare vitem in obliquum ad medullam calamosque addere longos pedes binos atque ita ligatum insitum intritaque inlitum operi-
116 re terra calamis subrectis. Nostra aetas correxit, ut Gallica uteretur terebra, quae excavat nec urit – quoniam adustio omnis hebetat –, atque ut gemmascere incipiens eligeretur calamus, nec plus quam binis ab insito emineret oculis, ulmi . . . vimine alligato . . . bina circumdarentur . . . acie a duabus partibus, ut inde potius destillaret mucor, qui maxime vites infestat; dein cum evaluissent flagella pedes binos, vinculum insiti incideretur, ubertati crassitudine permis-
117 sa. Vitibus inserendis tempus dedere ab aequinoctio autumno ad germinationis initia. Sativae plantae silvestrium radicibus inseruntur natura siccioribus; si sativae silvestribus inserantur, degenerant in feritatem. Reliqua caelo constant. Aptissima insitis siccitas;

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

fiore, e ci si può spingere, con gli innesti, fino al mese di maggio. Se poi si debbono trasportare a una certa distanza le marze degli alberi da frutto, ritengono che il modo migliore di conservarne il succo sia quello di conficcarle nelle rape e di tenerle presso ruscelli o vasche d'acqua, fra due embrici otturati da tutte e due le parti con della terra. Le marze delle viti, invece, si proteggono tenendole coperte di paglia e poi di terra in buche asciutte e lasciando sporgere le cime.

115 (25) Catone innesta la vite in tre modi [1]: nel primo caso, raccomanda di tagliare via la parte superiore e di praticare una fenditura attraverso il midollo, quindi di inserirvi le marze tagliate a punta, come si è detto [2], e di congiungere i midolli. Il secondo sistema riguarda due viti contigue, e consiste nel raschiare di sghembo, all'una e all'altra, i lati che si fronteggiano, e nel legarle insieme congiungendo i midolli. Il terzo sistema consiste nel forare obliquamente la vite fino al midollo, inserendovi delle marze lunghe due piedi; quindi si lega l'innesto, lo si spalma con un impiastro e
116 lo si copre di terra, facendo in modo che le marze stiano dritte. La nostra epoca ha perfezionato il procedimento, introducendo l'uso del succhiello gallico, che perfora senza bruciare [1] – infatti ogni bruciatura indebolisce –; si sceglie inoltre una marza che comincia a germogliare, e non la si lascia sporgere dal portinnesto con piú che due occhi, . . . d'olmo . . . legando con un vimine . . . si circondino due . . . con il lato tagliente da due parti . . . [2] affinché di lí, preferibilmente, possa sgocciolare l'umore, che danneggia in modo particolare le viti; poi, quando i getti raggiungono l'altezza di due piedi, si taglia la legatura dell'innesto, e la marza, ormai rigo-
117 gliosa, può cosí ingrossarsi. Come periodo adatto all'innesto delle viti è stato indicato quello che va dall'equinozio di autunno agli inizi del germogliamento. Gli alberi coltivati si innestano sulle radici di quelli selvatici, piú secchi per natura. Se si innestano marze di piante selvatiche su alberi coltivati, questi degenerano inselvatichendosi [1]. Il resto dipende dal clima. Per gli innesti va benissimo

115. [1] Cfr. 41.2-4.
[2] Cfr. par. 106.

116. [1] I vantaggi derivanti dall'uso di questo arnese sono messi in luce già da Columella V 29.16.
[2] Il testo si presenta fortemente lacunoso. I brevi frammenti di frasi in successione suggeriscono un nesso logico piuttosto incerto. Riporto qui la ricostruzione di André: *ulmi (libro vel) vimine alligato (et vites sco)binae circumraderentur acie a duabus partibus* («si lega con corteccia d'olmo o con vimine, si raschiano le viti da due parti con la parte tagliente di una raspa . . .»)

117. [1] La frase latina *si sativae silvestribus inserantur* è di per sé grammaticalmente ambigua,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

huius enim remedium: adpositis fictilibus vasis modicus umor per cinerem destillat. Inoculatio rores amat lenes.

118 (26) Emplastratio et ipsa ex inoculatione nata videri potest, crasso autem maxime cortici convenit, sicut est ficis. Ergo amputatis omnibus ramis, ne sucum avocent, nitidissima in parte quaque praecipua cernatur hilaritas, exempta scutula ita, ne descendat ultra corticem ferrum, inprimitur ex alia cortex par cum sui germinis mamma, sic conpage densata, ut cicatrici locus non sit et statim fiat unitas, nec umorem nec adflatum recipiens; nihilominus tamen et
119 luto munire et vinculo melius. Hoc genus non pridem repertum volunt qui novis moribus favent, sed iam et apud veteres Graecos invenitur et apud Catonem, qui oleam ficumque sic inseri iussit, mensura etiam praefinita secundum reliquam diligentiam suam: cortices scalpro excidi quattuor digitorum longitudine et trium latitudine atque ita coagmentari et illa sua intrita oblini, eadem ratione ut in malo. Quidam huic generi miscuere fissuram in vitibus, exemp-
120 ta cortici tessella surculo a latere plano adigendo. Tot modis insitam arborem vidimus iuxta Tiburtes tullios omni genere pomorum onustam, alio ramo nucibus, alio bacis, aliunde vite, piris, ficis, punicis malorumque generibus. Sed huic brevis fuit vita. Nec tamen omnia experimentis adsequi in natura possumus. Quaedam enim nasci nisi sponte nullo modo queunt, eaque inmitibus tantum et
121 desertis locis proveniunt. Capacissima insitorum omnium ducitur

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

quello secco; esiste, infatti, la maniera di controbilanciarlo: si accostano al tronco dei vasi di terracotta con della cenere, attraverso la quale si fa filtrare un po' d'acqua. L'innesto a occhio ama le leggere rugiade.

118 (26) L'innesto a scudetto[1] può apparire derivato anch'esso da quello ad occhio, ma è adatto soprattutto a una corteccia spessa, come quella dei fichi. Dunque, una volta tagliati tutti i rami, perché non sviino il succo, nella parte che si presenta piú liscia e che si distingue per una particolare vitalità, si toglie uno scudetto facendo in modo che la lama non scenda oltre la corteccia; vi si inserisce quindi un uguale pezzo di corteccia di un altro albero, con la protuberanza di una sua gemma; la compagine dovrà essere serrata in modo tale che non resti spazio per la cicatrice, e che la sutura sia immediata e non lasci passare né umidità né aria; a ogni buon conto sarà meglio proteggerla con fango e con una fasciatu-
119 ra. I fautori della modernità sostengono che questo tipo di innesto è stato inventato da poco, ma se ne trova già notizia presso i Greci antichi e in Catone[1], che ha consigliato di innestare cosí l'olivo e il fico, fornendo anche l'indicazione delle misure secondo la sua consueta precisione: dice che bisogna tagliare con uno scalpello la corteccia per quattro dita di lunghezza e tre di larghezza, farla aderire e spalmarla con quella poltiglia che ha descritto; il procedimento è il medesimo che per il melo. Per le viti, alcuni hanno contaminato questo tipo di innesto con quello a spacco: si tratta di staccare un tassello di corteccia e di piantare una marza sul fianco
120 spianato. Presso le cascate di Tivoli ho visto un albero innestato con tutte queste tecniche, carico di frutti di ogni genere: su un ramo noci, su un altro bacche, su altri uva, pere, fichi, melagrane e varie qualità di mele. Ma quest'albero ebbe vita breve. E nondimeno noi non siamo in grado di ottenere a forza di prove tutto ciò che sussiste in natura. Certe piante, infatti, non possono nascere che spontaneamente, e crescono solo in luoghi selvaggi e deser-
121 ti. Il platano è considerato l'albero piú adatto a ricevere ogni ge-

e si potrebbe a rigore anche intendere: «se si innestano alberi coltivati su piante selvatiche». In questo modo, però, appare contraddittorio il nesso con la frase precedente (a meno che non si pensi, come Rackham, a un'opposizione tra innesto sulle radici e innesto sul tronco delle piante selvatiche; ma il confronto con Teofrasto, *De causis plantarum* I 6.10, porta a intendere che Plinio parli negativamente dell'innesto delle marze di piante selvatiche su alberi coltivati).

118. [1] Il termine latino *emplastratio*, derivante dal greco *émplastron*, «impiastro», è motivato dall'analogia fra l'applicazione del pezzetto di corteccia con successiva spalmatura di fango e quella di un medicamento.

119. [1] Cfr. Catone 42.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

platanus, postea robur, verum utraque sapores corrumpit. Quaedam omni genere inseruntur, ut ficus, ut punicae. Vitis non recipit emplastra, nec quibus tenuis aut caducus rimosusque cortex, neque inoculationem siccae aut umoris exigui. Fertilissima omnium inoculatio, postea emplastratio, sed utraque infirmissima; et quae cortice tantum nituntur, vel levi aura ocissime deplantantur. Inserere firmissimum et fecundius quam serere.

122 Non est omittenda raritas unius exempli. Corellius eques Romanus Ateste genitus insevit castaneam suomet ipsam surculo in Neapolitano agro. Sic facta est castanea, quae ab eo nomen accepit inter laudatas. Postea Tereus eiusdem libertus Corellianam iterum insevit. Haec est inter eas differentia: illa copiosior, haec Tereiana melior.

123 (27) Reliqua genera casus ingenio suo excogitavit ac defractos serere ramos docuit, cum pali defixi radices cepissent. Multa sic seruntur inprimisque ficus omnibus aliis modis nascens praeterquam talea, optime quidem, si vastiore ramo pali modo exacuto adigatur alte, exiguo super terram relicto capite eoque ipso harena cooperto. Ramo seruntur et punica, palis laxato prius meatu, item myrtus, omnium horum longitudine III pedum, crassitudine minus bracchiali, cortice diligenter servato, trunco exacuto.

124 (28) Myrtus et taleis seritur, morus talea tantum, quoniam in ulmo eam inseri religio fulgurum prohibet. Quapropter de talearum satu nunc dicendum est. Servandum in eo ante omnia, ut taleae ex feracibus fiant arboribus, ne curvae neve scabrae aut bifur-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nere di innesto[1], seguito dal rovere; ma entrambi guastano il sapore dei frutti. Certi alberi si innestano con tutte le tecniche, come il fico e il melograno. La vite non accoglie l'innesto a scudetto, come non lo accolgono gli alberi che hanno la corteccia sottile o soggetta a staccarsi e screpolata; gli alberi secchi o poco umidi non accolgono l'innesto ad occhio. Il tipo di innesto che dà piú frutti è quello ad occhio, seguito da quello a scudetto, ma entrambi sono molto instabili; gli innesti che poggiano sulla sola corteccia vengono assai presto staccati anche da un vento leggero. L'innesto a spacco è il piú resistente, e dà piú frutti della riproduzione per talea.

122 C'è un episodio che, data la sua eccezionalità, non va tralasciato. Corellio, cavaliere romano originario di Ateste[1], innestò su un castagno un pollone di quello stesso albero, nella campagna napoletana. Si ebbe cosí quella varietà pregiata di castagna che da lui ha preso nome. In seguito, il suo liberto Tereo praticò nuovamente l'innesto sul castagno corelliano. La differenza fra questi due castagni è che il primo dà piú frutti, il tereiano ne dà di migliori[2].

123 (27) Le altre tecniche di riproduzione le ha inventate il caso, con la sua ingegnosità; esso ci ha insegnato a piantare i rami spezzati, dopo che dei pali, piantati in terra, avevano messo radici. Molti alberi si piantano cosí, e principalmente il fico, che si riproduce in tutti i modi tranne che per talea; ma il modo migliore è quello di conficcare in profondità un ramo piuttosto grosso, reso aguzzo come un palo, lasciando emergere dalla terra solo un pezzetto della cima, ricoperto anch'esso di sabbia. Si fa riprodurre dal ramo anche il melograno, allargando prima la buca con un palo, e cosí pure il mirto; per tutte queste piante si usa un ramo della lunghezza di 3 piedi e di grossezza inferiore a un braccio; si deve aver cura che la corteccia resti intatta e il tronco va tagliato a punta.

124 (28) Il mirto si riproduce anche per talea, il moro solo per talea, perché la religione dei fulmini proibisce di innestarlo sull'olmo[1]. Perciò ora bisogna parlare della riproduzione per talea. Questo procedimento richiede, prima di tutto, le seguenti precauzioni: le talee devono provenire da alberi fertili, e non saranno cur-

121. [1] Nei *Geoponica* si ha notizia di vari alberi da frutto innestati su platani (X 17, 20, 52).

122. [1] Città veneta, oggi Este.
[2] La castagna corelliana e la tereiana sono già state menzionate da Plinio in XV.94.

124. [1] In XV.57, Plinio ricordava un altro divieto della religione dei fulmini, quello di praticare innesti su piante spinose.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cae, ne tenuiores quam ut manum impleant, ne minores pedalibus, ut inlibato cortice atque ut sectura inferior ponatur semper et quod fuerit ab radice, adcumuleturque germinatio terra, donec robur planta capiat.

125 (29) Quae custodienda in olearum cura Cato iudicaverit, ipsius verbis optime praecipiemus: «Taleas oleagineas, quas in scrobe saturus eris, tripedaneas facito, diligenterque tractato, ne liber laboret, cum dolabis aut secabis. Quas in seminario saturus eris, pedales facito. Eas sic inserito: locus bipalio subactus sit beneque gluttus. Cum taleam demittes, pede taleam opprimito. Si parum descendet, malleo aut mateola adigito, cavetoque, ne librum scindas, cum adiges. Palo prius locum ne feceris, quo taleam demittas; ita melius vivet. Taleae ubi trimae sunt, tum denique maturae sunt,
126 ubi liber se vertet. Si in scrobibus aut in sulcis seres, ternas taleas ponito easque divaricato. Supra terram ne plus quattuor digitos traversos emineant, vel oculos serito. – Diligenter eximere oleam oportet et radices quam plurimas cum terra ferre, ubi radices bene operueris, calcare bene, ne quid noceat. Si quis quaeret, quod tempus oleae serendae sit, agro sicco per sementem, agro laeto per
127 ver. (30) Olivetum diebus XV ante aequinoctium vernum incipito putare. Ex eo die dies XL recte putabis. Id hoc modo putato: qua locus recte ferax erit, quae arida erunt et si quid ventus interfregerit, inde ea omnia eximito. Qua locus ferax non erit, id plus concidito aratoque bene enodatoque stirpisque leves facito. – Circum oleas autumnitate ablaqueato et stercus addito. – Qui oletum saepissime et altissime miscebit, is tenuissimas radices exarabit. Si ma-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ve, né ruvide, né biforcute, né sottili al punto di non riempire una mano, né piú corte di un piede; la corteccia deve essere intatta; in basso va messa sempre la parte tagliata, quella che si trovava piú vicina alla radice; i germogli devono essere coperti di terra finché la talea prenda forza.

125 (29) Quanto alle regole che Catone ritiene debbano essere osservate nella cura degli olivi, le indicheremo nella maniera migliore riportando le sue parole[1]: «Le talee di olivo che intendi piantare in una fossa, preparale lunghe tre piedi e maneggiale con cura, perché la corteccia non soffra mentre le liscerai o le taglierai. Quelle che intendi piantare nel vivaio, falle lunghe un piede. Piantale cosí: il terreno deve essere prima lavorato con la zappa e reso bene omogeneo. Quando farai scendere la talea, premila con il piede. Se scenderà poco, spingila con il martello o la mazzuola; e stai attento, mentre la spingerai, a non rompere la corteccia. Non fare la buca con un palo per calarvi poi la talea; attecchirà meglio cosí. Quando le talee hanno tre anni, allora finalmente sono pronte,
126 quando la corteccia cambierà. Se le pianterai in fosse o in solchi, metti le talee a tre a tre e scostale. Fa' in modo che non sporgano dalla terra piú di quattro dita, oppure pianta le gemme[1]. Quando si sradica un olivo bisogna fare molta attenzione e portare via la maggior parte possibile delle radici con la terra; quando avrai ben ricoperto le radici, devi calcare bene la terra, perché niente possa danneggiarle. Se qualcuno vuole sapere quale sia il momento giusto per piantare l'olivo, sappia che in un terreno magro è al tempo
127 della semina, in un terreno pingue a primavera[2]. (30) Comincia a potare l'oliveto 15 giorni prima dell'equinozio di primavera. Da quel giorno, avrai 40 giorni buoni per potare. Pota in questo modo: dove il terreno sarà molto fertile, togli tutte le parti secche che ci saranno e quelle che il vento può aver spezzato; dove il terreno non sarà fertile, taglia di piú, ara bene, togli i nodi, liscia i tronchi[1]. D'autunno scalza gli olivi all'intorno e metti del concime[2]. Chi rivolterà molto spesso e molto in profondità il terreno di un oliveto, porterà via, arando, le radici piú sottili. Se arerà male,

125. [1] Sono qui citati, non sempre alla lettera, precetti desunti da parti diverse dell'opera di Catone. Per il presente paragrafo e l'inizio del successivo cfr. 45.

126. [1] Secondo André (commento cit.), Catone intende suggerire un criterio di misurazione alternativo rispetto alle quattro dita di talea da lasciare fuori, consistente nell'interrare la parte che reca le gemme.
[2] Gli ultimi due periodi sono desunti da 61.2.

127. [1] Catone 44.
[2] Catone 5.8.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

le arabit, radices susum abibunt, crassiores fient et eo in radices vires oleae abibunt».

128 Quae genera olearum et in quo genere terrae iuberet seri quoque spectare oliveta, diximus in ratione olei. Mago in colle et siccis et argilla inter autumnum et brumam seri iussit, in crasso aut umido aut subriguo solo a messe ad brumam. Quod praecepisse eum Africae intellegitur. Italia quidem nunc vere maxime serit. Sed si et autumno libeat, post aequinoctium XL diebus; ad vergiliarum
129 occasum IIII soli dies sunt, quibus seri noceat. Africae peculiare, quod in oleastro eas inserit quadam aeternitate, cum senescant, proxima adoptione virga emissa atque ita alia arbore ex eadem iuvenescente iterumque et quotiens opus sit, ut aevis eadem oliveta constent. Inseritur autem oleaster calamo et inoculatione.

130 Olea, ubi quercus effossa est, male ponitur, quoniam vermes, qui raucae vocantur, in radice quercus nascuntur et transeunt. Non infumare taleas aut siccare prius, quam serantur, utilius conpertum. Vetus olivetum ab aequinoctio verno intra vergiliarum exortum interradi alternis annis melius inventum, item muscum radi, circumfodi autem omnibus annis a solstitio II cubitorum scrobe pedali altitudine, stercorari tertio anno.

131 Mago idem amygdalas ab occasu arcturi ad brumam seri iubet, pira non eodem tempore omnia, quoniam neque floreant eodem,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

le radici affioreranno, si ingrosseranno e cosí le forze dell'olivo finiranno in esse»[3].

128 Abbiamo già ricordato, trattando dell'olio, i precetti di Catone riguardo alle specie di olivi da piantare, al tipo di terreno in cui piantarli e all'esposizione degli oliveti[1]. Magone ha raccomandato di piantarli, in collina, in un terreno asciutto e nell'argilla, fra l'autunno e il solstizio d'inverno; in un terreno grasso, o acquoso o leggermente umido, dal tempo della mietitura al solstizio d'inverno[2]. S'intende che queste raccomandazioni si riferiscono all'Africa. In Italia ora si pianta soprattutto in primavera, ma, se si vuol farlo anche in autunno, lo si può fare nei 40 giorni dopo l'equinozio; verso il tramonto delle Pleiadi, vi sono solo 4 giorni in
129 cui è dannoso piantare[3]. Una peculiarità dell'Africa è quella di innestare gli olivi sull'olivo selvatico, rendendoli in un certo senso eterni, man mano che invecchiano: grazie ai successivi innesti, viene su un fusto sempre nuovo, e in tal modo da uno stesso albero rinasce un altro albero giovane, e cosí via, quante volte è necessario, in modo che i medesimi oliveti durano secoli. Sull'olivo selvatico si praticano l'innesto a spacco e quello ad occhio.

130 È sbagliato piantare l'olivo nel punto da cui è stata estratta una quercia[1], poiché nelle radici della quercia nascono dei vermi detti *raucae*[2], che passano nell'olivo. Ci si è resi conto che è meglio non affumicare o seccare le talee prima di piantarle. Si è scoperto che è meglio mondare un vecchio oliveto ogni due anni, dall'equinozio di primavera al sorgere delle Pleiadi[3], e al contempo raschiare anche il muschio, ma scavare intorno alle piante ogni anno, dopo il solstizio d'estate, facendo fosse di 2 cubiti e della profondità di un piede, e concimare ogni tre anni.

131 Magone raccomanda anche di piantare i mandorli dal tramonto di Arturo fino al solstizio d'inverno[1], e di non piantare tutte le qualità di peri nello stesso tempo, perché non fioriscono contemporaneamente, ma quelle dai frutti oblunghi o rotondi dal tra-

[3] Catone 61.1.

128. [1] Cfr. XV.20-21.
[2] Il precetto di Magone è in Columella, *De arboribus* 17.1.
[3] Il confronto con II.125, ove è detto che «44 giorni circa dopo questo equinozio, il tramonto delle Pleiadi inaugura l'inverno», chiarisce che i quattro giorni di cui si parla qui sono quelli successivi ai quaranta «buoni» che vengono dopo l'equinozio.

130. [1] L'incompatibilità fra quercia e olivo è segnalata da Varrone, *Res rusticae* I 16.6, e Columella V 6.7. Plinio tornerà sull'argomento in XXIV.1.
[2] La notizia è desunta da Columella, *De arboribus* 17.3, dove si dice che questi vermi distruggono completamente, divorandole, le piantine degli olivi.
[3] Cioè fra il 21 marzo e il 10 maggio (cfr. par. 11). Cfr. anche XVIII.248.

131. [1] Ossia dal 2 novembre al 25 dicembre (cfr. XVIII.313 e 221).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

oblonga aut rotunda ab occasu vergiliarum ad brumam, reliqua genera media hieme ab occasu sagittae, subsolanum aut septentrionis spectantia, laurum ab occasu aquilae ad occasum sagittae. Conexa
132 enim de tempore serendi quaestio siderumque ratio est. Vere et autumno id magna ex parte fieri decrevere. Est et alia hora circa canis ortus, paucioribus nota, quoniam non omnibus locis pariter utilis intellegitur, sed haud omittenda nobis non tractus alicuius
133 rationem, verum naturae totius indagantibus. In Cyrenaica regione sub etesiarum flatu conserunt, nec non et in Graecia, oleam maxime in Laconia. Coos insula et vites tunc serit, ceteri apud Graecos inoculare et inserere non dubitant, sed arbores non serunt. Plurimumque in eo locorum natura pollet; namque in Aegypto omni serunt mense et ubicumque imbres aestivi sunt, ut in India et Ae-
134 thiopia, necessario post haec autumno seruntur arbores. Ergo tria tempora eadem germinationis, ver et canis arcturique ortus. Neque enim animalium tantum est ad coitus aviditas, sed multo maior est terrae ac satorum omnium libido, qua tempestive uti plurimum interest conceptus, peculiare utique in insitis, cum sit mutua cupidi-
135 tas utrimque coeundi. Qui ver probant, ab aequinoctio statim admittunt, praedicantes germina parturire, ideo faciles corticum esse conplexus. Qui praeferunt autumnum, ab arcturi ortu, quoniam statim radicem quandam capiant et ad ver parata veniant atque non protinus germinatio auferat vires. Quaedam tamen statutum tempus anni habent ubique, ut cerasi et amygdalae circa brumam serendi vel inserendi. De pluribus locorum situs optime iudicabit.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

monto delle Pleiadi[2] al solstizio d'inverno, le altre qualità[3] a metà inverno, dopo il tramonto della Freccia[4], esponendole a oriente o a settentrione; l'alloro dal tramonto dell'Aquila[5] al tramonto della Freccia. Infatti la questione del calendario della piantatura è
132 collegata alla considerazione degli astri. Per lo piú sono stati destinati a questa operazione la primavera e l'autunno. C'è anche un altro periodo, verso il sorgere del Cane[1], che pochi conoscono, poiché è chiaro che non in tutti i luoghi è ugualmente utile, ma noi non dobbiamo tralasciarlo, dato che stiamo studiando non i caratteri di una qualche regione, ma quelli di tutta quanta la natu-
133 ra. In Cirenaica si pianta mentre soffiano i venti etesii[1], e anche in Grecia, in particolare l'olivo in Laconia. Nell'isola di Cos[2] in questo periodo piantano anche le viti, e tutti gli altri, in Grecia, non esitano a praticare l'innesto a occhio e a spacco, ma non piantano gli alberi. In questa faccenda ha moltissimo peso la natura dei luoghi; infatti in Egitto piantano in qualsiasi mese, e dovunque vi siano piogge estive, come in India o in Etiopia, di necessità pian-
134 tano gli alberi dopo di queste, in autunno. I tre periodi del germogliamento sono dunque gli stessi: primavera, il sorgere del Cane e quello di Arturo[1]. Infatti la voglia di accoppiarsi non è esclusiva degli animali, ma molto piú grande è il desiderio della terra e di tutte le piante, ed è molto importante, per la germinazione, servirsi di tale desiderio al momento giusto, in modo particolare negli innesti, dato che soggetto e oggetto hanno una reciproca brama
135 di unirsi. Quelli che trovano adatta la primavera innestano subito dopo l'equinozio, facendo notare che le gemme sono gonfie e questo facilita la coesione delle cortecce. Quelli che preferiscono l'autunno, innestano dopo il sorgere di Arturo, poiché secondo loro le marze mettono subito, per cosí dire, radice, giungono alla primavera già pronte e il germogliamento non toglie loro troppo presto le forze. Tuttavia per certi alberi c'è un tempo fisso, valido ovunque, come per i ciliegi e i mandorli, che si piantano o si innestano verso il solstizio d'inverno. Per la maggior parte delle piante il miglior elemento di giudizio sarà dato dalle condizioni dei luoghi in

[2] Dall'11 novembre (cfr. XVIII.222).
[3] Le varie qualità di pere sono state descritte in XV.53-56.
[4] Il 5 gennaio (cfr. XVIII.234).
[5] Dal 29 dicembre. Cfr. Columella XI 2.94.

132. [1] Il 18 luglio.

133. [1] Cfr. XIII.60.
[2] L'isola di Cos, piú volte citata (per es. II 245; IV 71; ecc.), era rinomata per il suo vino: cfr., su di esso, XIV.78 sg.

134. [1] 12 settembre. Cfr. XVIII.310.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Frigida enim et aquosa verno conseri oportet, sicca et calida au-
136 tumno. Communis quidem Italiae ratio tempora ad hunc modum distribuit: moro ab idibus Februariis in aequinoctium, piro autumnum, ita ut brumam XV ne minus diebus antecedant, malis aestivis et cotoneis, item sorbis, prunis, post mediam hiemem in idus Februarias, siliquae Graecae et persicis ante brumam per autumnum, nucibus iuglandi et pineae et abellanae et Graecae atque castaneae a kal. Martiis ad idus easdem, salici et genistae circa Martias kal. Hanc in siccis semine, illam in umidis virga seri diximus.

137 Est etiamnum nova inserendi ratio, ne quid sciens quidem praeteream, quod usquam invenerim, Columellae excogitata, ut adfirmat ipse, qua vel diversae insociabilesque arborum naturae copulentur, ut fici atque oleae. Iuxta hanc seri ficum iubet non ampliore intervallo, quam ut contingi large possit ramo oleae quam maxime sequaci atque oboedituro, eumque omni interim tempore edo-
138 mari meditatione curvandi. Postea fico adepta vires, quod evenire trimae aut utique quinquenni, detruncata superficie ipsum quoque deputatum et, ut dictum est, adraso cacumine defigi in crure fici, custoditum vinculis, ne curvatura fugiat. Ita quodam propaginum insitorumque temperamento triennio communem inter duas matres coalescere, quarto anno abscisum totum adoptantis esse, nondum vulgata ratione aut mihi certe satis conperta.

139 (31) Cetero eadem illa de calidis frigidisque et umidis aut siccis supra dicta ratio et scrobes fodere monstravit. In aquosis enim neque amplos neque altos facere expediet, aliter in aestuoso et sicco,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cui si trovano. Infatti nei terreni freddi e umidi bisogna piantare
136 in primavera, in quelli secchi e caldi in autunno. La situazione generale dell'Italia comporta la seguente distribuzione dei tempi di piantatura[1]: per il moro il periodo dalle idi di febbraio all'equinozio, per il pero l'autunno, ma almeno 15 giorni prima del solstizio d'inverno, per i meli estivi, i cotogni, i sorbi, i prugni il periodo dalla metà dell'inverno fino alle idi di febbraio, per i carrubi e i peschi il periodo autunnale precedente il solstizio d'inverno, per il noce, il pino, il nocciolo, il mandorlo e il castagno il periodo dalle calende alle idi di marzo, per il salice e la ginestra quello intorno alle calende di marzo. Si è detto che questa si semina nei terreni secchi, quello si pianta mediante pollone nei terreni umidi[2].

137 C'è anche un'altra tecnica d'innesto (perché io non tralasci nulla, consapevolmente, di ciò che posso aver trovato), inventata da Columella, come afferma egli stesso[1], mediante la quale si possono accoppiare anche alberi di natura opposta e incompatibile, come il fico e l'olivo. Egli raccomanda di piantare vicino a un olivo un fico, a una distanza non tanto grande da impedire che questo possa essere abbondantemente toccato da un ramo dell'olivo il piú possibile pieghevole e docile; tale ramo, nel frattempo, va forzato
138 di continuo a stare curvo, in modo che vi si abitui. Poi, quando il fico ha acquistato forza, cosa che accade quando ha tre anni o al piú cinque, se ne taglia la parte superiore, si pota anche il ramo dell'olivo e, dopo averne tagliata l'estremità nel modo che si è detto[1], lo si conficca nel tronco del fico, assicurandovelo con delle legature perché, piegato com'è, non scappi via. Cosí, mediante una specie di ibrido tra la propagginazione e l'innesto a spacco, per tre anni il ramo cresce in comune fra le due madri, al quarto viene tagliato e allora appartiene tutto all'albero adottivo; questo metodo non è ancora diffuso, o almeno io non ne sono abbastanza informato.

139 (31) Per il resto, le considerazioni prima esposte[1] a proposito dei terreni caldi e freddi, umidi o secchi, sono anche servite a stabilire i criteri per l'operazione di scalzatura. Nei terreni ricchi d'acqua converrà scavare fosse né larghe né profonde; si agirà di-

136. [1] I periodi di cui Plinio dà qui indicazione sono dedotti da Columella (cfr. principalmente: V 10.17; *De arboribus* 25.1; 29.1).

[2] Cfr., per la ginestra, XVI.74 (dove però si parla solo di terreni montagnosi) e, per il salice, XVI.77.

137. [1] In V 11.13-15.

138. [1] Al paragrafo 115.

139. [1] Al paragrafo 135.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ut quam maxime accipiant aquam contineantque. Haec et veteres arbores colendi ratio est. Ferventibus enim locis adcumulant aesta-
140 te radices operiuntque, ne solis ardor exurat. Aliubi ablaqueant perflatusque admittunt. Iidem hieme cumulis a gelu vindicant. Contra illi hieme aperiunt umoremque sitientibus quaerunt. Ubicumque circumfodiendi arbores ratio pedes in orbem ternos, neque id in pratis, quoniam amore solis umorisque in summa tellure oberrant.

Et de arboribus quidem fructus gratia serendis inserendisque in
141 universum sint dicta haec: (32) restat earum ratio, quae propter alias seruntur ac vineas maxime, caeduo ligno.

Principatum in his optinent salices, quas serunt loco madido, tamen refosso pedes II et semipedem, talea sesquipedali vel perti-
142 ca, quae utilior, quo plenior. Intervallo esse debent pedes seni. Trimae pedibus binis a terra putatione coercentur, ut se in latitudinem fundant ac sine scalis tondeantur. Salix enim fecundior, quo terrae propior. Has quoque omnibus annis confodi iubent mense Aprili.
143 Haec est viminalium cultura. Perticalis et virga et talea seritur, fossura eadem. Perticas ex ea caedi iustum est quarto fere anno. Et hae autem senescentium locum propagine sarciunt praecisa post annum. Salicis viminalis iugera singula sufficiunt XXV vineae iugeribus. Eiusdem rei causa populus alba seritur bipedaneo pastinato, talea sesquipedali, biduo siccata, palmipedi intervallo, terra superiniecta II cubitorum crassitudine.

144 (33) Harundo etiamnum dilutiore quam hae solo gaudet. Seritur bulbo radicis, quod alii oculum vocant, dodrantali scrobe, intervallo II pedum et semipedis, reficiturque ex sese vetere harundineto exstirpato, quod utilius repertum quam castrare, sicut an-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

versamente in un terreno infuocato e secco, perché esse ricevano e trattengano l'acqua il piú possibile. Questo criterio vale anche per la coltivazione dei vecchi alberi. Nei luoghi dove il caldo è cocente, d'estate rincalzano le radici e le ricoprono, perché l'ardore del
140 sole non le bruci. Da altre parti le scalzano e le espongono alla ventilazione. In questi stessi luoghi, d'inverno, le riparano dal gelo con mucchi di terra; nei luoghi caldi, al contrario, d'inverno le scoprono, e fanno arrivare l'umidità alle radici assetate. È regola universale quella di scavare intorno agli alberi fosse circolari di tre piedi; questo, però, non nei prati, perché le radici, per desiderio di sole e di umidità, vagano in superficie.

Questo sia detto in generale sugli alberi che si coltivano e si in-
141 nestano per i loro frutti. (32) Resta da parlare di quelli che vengono coltivati in funzione di altri (in particolare delle viti), in quanto si tratta di alberi da taglio.

Fra questi occupano il primo posto i salici, che si piantano in un terreno umido, ma scavato per 2 piedi e mezzo, mediante talee di un piede e mezzo o pertiche, tanto piú adatte quanto piú sono
142 grosse. La distanza fra un salice e l'altro deve essere di sei piedi. Si potano a tre anni per farli restare a due piedi da terra, in modo che si sviluppino in larghezza e i rami possano essere tagliati senza scale. Il salice è infatti tanto piú fecondo quanto piú è vicino alla terra. Raccomandano di scalzare anche questi alberi ogni anno, nel
143 mese di aprile. Questa è la coltura dei salici da vimini. Quello da pertiche si pianta per pollone o per talea, in una buca di uguale misura. La regola è di tagliare le pertiche verso il quarto anno. Queste inoltre sostituiscono i soggetti che invecchiano mediante propaggini che vengono recise dopo un anno. Ogni iugero di salici da vimini basta per 25 iugeri di vigna. Allo stesso scopo si pianta il pioppo bianco [1], in un terreno zappato fino a due piedi di profondità, mediante talee di un piede e mezzo tenute a seccare per due giorni, poste alla distanza di un piede e un palmo, e ricoperte di terra per lo spessore di 2 cubiti.

144 (33) La canna [1] ama un terreno ancora piú acquoso dei salici. Si pianta per mezzo di un bulbo della radice, che altri chiamano occhio, in una fossa profonda tre quarti di piede, lasciando distanze di due piedi e mezzo tra un bulbo e l'altro. Si riproduce da sé quando si sradica un vecchio canneto, cosa che si è rivelata piú utile del diradarlo, come si faceva prima. Infatti le radici serpeg-

143. [1] Per i legacci ricavabili dal pioppo cfr. XVI.176.

144. [1] Per l'utilizzazione della canna come sostegno o giogo cfr. in seguito, parr. 166 e 174.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tea. Namque inter se radices serpunt mutuoque discursu necantur.
145 Tempus conserendi, priusquam oculi harundinum intumescant, ante kal. Martias. Crescit ad brumam usque desinitque, cum durescere incipit. Hoc signum tempestivam habet caesuram. Et hanc autem, quotiens et vineam, fodiendam putant. Seritur et traversa, non alte terra condita, erumpuntque e singulis oculis totidem plan-
146 tae. Seritur et deplantata pedali sulco, binis obrutis gemmis, ut tertius nodus terram attingat, prono cacumine, ne rores concipiat. Caeditur decrescente luna. Vineis anno siccata utilior quam viridis.
147 (34) Castanea pedamentis omnibus praefertur facilitate tractatus, perdurandi pervicacia; regerminatione caedua vel salice laetior. Quaerit solum facile nec tamen harenosum, maximeque sabulum umidum aut carbunculum vel tofi etiam farinam, quamlibet opaco septentrionalique et praefrigido situ, vel etiam declivi. Recusat eadem glaream, rubricam, cretam omnemque terrae fecundita-
148 tem. Seri nuce diximus, sed nisi ex maximis non provenit, nec nisi quinis acervatim satis – refringi solum debet supra –, ex Novembri mense in Februarium, quo solutae sponte cadunt ex arbore atque subnascuntur. Intervalla sint pedalia, undique sulco dodrantali. Ex hoc seminario transferuntur in aliud bipedali intervallo post bien-
149 nium. Sunt et propagines, nulli quidem faciliores. Nudata enim radice tota in sulco prosternitur; tum ex cacumine supra terram relicto renascitur et alia ab radice. Sed tralata nescit hospitari pavetque novitatem biennio fere; postea prosilit. Ideo nucibus po-
150 tius quam viveradicibus plantaria caedua implentur. Cultura non alia quam supra dictis, fodiendo supputandisque per biennium se-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

giano le une fra le altre e si uccidono a vicenda aggrovigliandosi.
145 Il momento giusto per piantare la canna è prima che gli occhi si gonfino, cioè prima delle calende di marzo. La sua crescita continua fino al solstizio d'inverno e cessa quando comincia a diventare dura: segno, questo, che è il momento buono per tagliarla. Ritengono poi che il canneto vada zappato con la stessa frequenza della vigna[1]. La canna si pianta anche orizzontalmente, senza immergerla a fondo nel terreno, e dai singoli occhi spuntano altret-
146 tante pianticelle[2]. Si riproduce anche trapiantandola in un solco di un piede, con due gemme sotto terra, ma in modo che il terzo nodo affiori, e con la cima inclinata, perché non raccolga la rugiada. Si taglia in fase di luna calante. Per le viti è piú adatta dopo che la si è tenuta a seccare per un anno che quando è verde.

147 (34) Il castagno viene preferito a tutte le altre piante che forniscono pali per la facilità con cui lo si lavora e per la lunga durata; tagliato, ributta con piú abbondanza del salice. Richiede un terreno sciolto (ma non la sabbia fine) e in particolare il sabbione umido o il carbuncolo o anche la polvere di tufo[1], in un luogo quanto si vuole ombreggiato, esposto a settentrione e molto freddo, o anche in pendenza. Rifiuta la ghiaia, la terra rossa, la creta
148 e ogni tipo di terreno fertile. Abbiamo detto che se ne pianta il frutto[1], ma non nasce che da quelli piú grossi, e solo se si piantano a mucchietti di cinque – sopra va sminuzzata la terra – da novembre a febbraio, quando le castagne si aprono, cadono spontaneamente dall'albero e germogliano sotto di esso. Gli intervalli siano di un piede, e il solco sia di tre quarti di piede in tutti i sensi. Da questo vivaio, dopo due anni, le piante vengono trasferi-
149 te in un altro, e poste a due piedi di distanza. Si usa anche la tecnica della propagginazione, che a nessun altro albero si adatta di piú. Si scopre la radice e si stende per intero la propaggine in un solco; dalla cima lasciata fuori nasce allora una nuova pianta, e un'altra ne nasce dalla radice. Ma, trapiantata, non sa adattarsi al luogo che la ospita, e per circa due anni teme la novità; poi si mette a crescere. Perciò è meglio formare i boschi da taglio mettendo
150 in terra i frutti che usando le barbatelle. La coltura non è diversa da quella degli alberi sopra ricordati[1], e consiste nello zappare e

145. [1] Indicazione data da Columella IV 32.5.
[2] Tecnica menzionata da Columella, *De arboribus* 29.2, il quale però avverte che si ottengono in questo modo canne di qualità scadente.

147. [1] Cfr. par. 29.

148. [1] Cfr. par. 59.

150. [1] Il salice e la canna.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

quens. De cetero ipsa se colit umbra stolones supervacuos enecante. Caeditur intra septimum annum. Sufficiunt pedamenta iugeri vicenis vinearum iugeribus, quando etiam bifida ex stirpe fiunt, durantque ultra alteram silvae suae caesuram.

151 Aesculus similiter provenit, caesura triennio serior, minus morosa nasci in quacumque terra seritur vere balano, sed non nisi aesculi, scrobe dodrantali, intervallis II pedum. Saritur leviter quater anno. Hoc pedamentum minime putrescit caesumque maxime fruticat.

Praeter haec, quae diximus, sunt caedua fraxinus, laurus, persica, corulus, malus, sed tardius nascuntur terramque defixa vix tolerant, non modo umorem. Sabucus contra firmissima ad palum taleis seritur, ut populus. Nam de cupresso satis diximus.

152 (35) Et praedictis velut armamentis vinearum restat ipsarum natura praecipua tradenda cura. Vitium surculis et quarundam arborum, quibus fungosior intus natura, geniculati scaporum nodi intersaepiunt medullam. Ferulae ipsae breves, et ad summa brevio-
153 res articuli utrimque sua internodia includunt. Medulla, sive illa vitalis anima est, ante se tendit longitudinem inplens, quamdiu nodi pervia patent fistula. Cum vero concreti ademere transitum, repercussa erumpit ab ima sui parte iuxta priorem nodum alternis laterum semper inguinibus, ut dictum est in harundine ac ferula, quorum dexterum ab imo intellegitur articulo, laevum in proximo, atque ita per vices. Hoc vocatur in vite gemma, cum ibi caespitem

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nel potare per i due anni successivi. Per il resto il castagno si cura da solo, uccidendo con l'ombra i polloni superflui. Lo si taglia entro il settimo anno. Ogni iugero basta a fornire pali per venti iugeri di viti, perché da uno stesso ceppo escono anche due tronchi; i pali durono oltre il taglio successivo del bosco da cui provengono.

151 Il farnetto[1] viene in modo simile; lo si taglia tre anni piú tardi; è meno lento a crescere, in qualunque tipo di terreno se ne pianti, in primavera, la ghianda – solo, però, se si tratta proprio di quella del farnetto – in una fossa di tre quarti di piede, lasciando intervalli di 2 piedi tra una ghianda e l'altra. Lo si sarchia leggermente quattro volte l'anno. Il palo che se ne ricava è quello che marcisce di meno, e l'albero è quello che, tagliato, ributta di piú.

Oltre agli alberi suddetti, sono da taglio il frassino, l'alloro, il pesco, il nocciolo, il melo, ma crescono piú lentamente e i pali che se ne ricavano, piantati, sopportano male l'effetto del terreno, non solo l'umidità. Il sambuco, al contrario, fornisce pali solidissimi, e si pianta per talea, come il pioppo. Del cipresso, poi, si è già parlato abbastanza[2].

152 (35) Dopo aver parlato di questi, chiamiamoli cosí, attrezzi per le viti, resta da descrivere con particolare attenzione la natura delle viti stesse. Nei polloni delle viti e di altri alberi, che internamente sono fatti di materia spugnosa, i nodi che articolano il fusto dividono il midollo in segmenti. I getti[1] stessi sono corti, e le articolazioni, piú brevi verso la cima, delimitano da ambo le parti i lo-
153 ro internodi. Il midollo, o anima vitale, avanza per tutta la lunghezza del sarmento, finché resta aperto un canale attraverso i nodi. Ma una volta che questi, induritisi, abbiano chiuso il passaggio, il midollo respinto indietro fuoriesce dalla propria parte inferiore, vicino al nodo precedente, in deviazioni laterali corrispondenti a punti d'attacco sempre alterni, come si è detto a proposito della canna e della ferula[1]: s'intende per destra la formazione che si diparte dal nodo piú in basso, per sinistra quella del nodo successivo, e cosí via alternativamente. Nella vite questo butto si chiama gemma quando ha già formato il germoglio; prima di for-

151. [1] Cfr. XVI.17, nota 1.
[2] In XVI.139 sgg.

152. [1] Intendo qui *ferula* nel senso di «getto, germoglio», anche sulla base del *Thesaurus linguae Latinae*, s. v.; in questo contesto appare comunque altrettanto possibile che il termine designi, piú specificamente, il tratto cavo di ramo o tralcio compreso tra due nodi (vale a dire, che funga da sinonimo di *internodium*). Va detto tra l'altro che il testo, fino a *includunt*, è fortemente incerto.

153. [1] Rispettivamente in XVI.163 e XIII.122.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

fecit; ante vero quam faciat, in concavo oculus et in cacumine ipso germen. Sic palmites, nepotes, uvae, folia, pampini gignuntur, mirumque firmiora esse in dextera parte genita.

154 Hos ergo in surculis nodos, cum seruntur, medios secare oportet ita, ne profluat medulla. Et in fico quidem dodrantales, paxillis solo patefacto, seruntur sic, ut descendant quae proxima arbori fuerint, II oculi extra terram emineant. Oculi autem in arborum
155 surculis proprie vocantur, unde germinantur. Hac de causa et in plantariis aliquando eodem anno ferunt, quo fuere laturi fructus in arbore, cum tempestive sati praegnates inchoatos conceptus aliubi pariunt. Ita satas ficos tertio anno transferre facile. Hoc pro senescendi celeritate adtributum huic arbori, ut citissime proveniat.

156 Vitium numerosior satus est. Primum omnium nihil seritur ex his nisi inutile et deputatum in sarmenta. Opputatur autem quidquid proximo tulit fructum. Solebat capitulatus utrimque e duro surculus seri, eoque argumento malleolus vocatur etiamnunc. Postea avelli cum sua calce coeptus est, ut in fico, neque est aliud vivacius. Tertium genus adiectum etiamnum expeditius sine calce, quod sagittae vocantur, cum intorti panguntur, iidem cum recisi nec intorti, trigemmes. Plures autem ex eodem surculo hoc modo
157 fiunt. Serere e pampinariis sterile est, nec nisi fecundo oportet. Quae raros habet nodos, infecunda iudicatur; densitas gemmarum fertilitatis indicium est. Quidam seri vetant nisi eos qui floruerint

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

marlo, si chiama occhio se è in una parte cava e germe se è su un'estremità. Cosí nascono i tralci, i succhioni, i grappoli, le foglie, i viticci e, particolare curioso, ha piú forza ciò che spunta dalla parte destra.

154 Bisogna dunque, quando si piantano i polloni, tagliare a metà questi nodi, in modo che il midollo non fuoriesca. Anche per il fico, si fanno buche nel terreno con dei cavicchi e si piantano talee di tre quarti di piede, facendo in modo che scenda nel terreno la parte che era piú vicina all'albero e che restino fuori 2 occhi. Nei polloni degli alberi, si chiamano propriamente occhi quelli da cui
155 nascono i germogli. Per questo motivo, anche nei vivai talora i polloni dànno frutti nello stesso anno in cui li avrebbero dati sull'albero: piantati al momento giusto, quando erano gravidi, partoriscono altrove i frutti del concepimento già avviato. È facile trapiantare, al terzo anno, i fichi piantati cosí. A compenso del rapido invecchiamento, a questo albero è dato di crescere molto velocemente [1].

156 Piú complessa è la piantatura delle viti. Prima di tutto, di esse non si pianta se non ciò che è inutile e che è stato potato per farne fascine. Si taglia, poi, ciò che ha dato frutto di recente. Prima c'era l'uso di piantare un sarmento di legno duro, con una prominenza dall'una e dall'altra parte [1], chiamato ancora oggi, per questo motivo, magliolo. Poi si è cominciato a staccarlo con il suo piede [2], come nel fico, e non esiste niente di piú rigoglioso. Si è aggiunto un terzo tipo, ancora piú semplice, senza piede, che si chiama freccia quando lo si pianta piegato e trigemme quando lo si pianta tagliato e non piegato [3]. Da uno stesso sarmento, in questo modo, si
157 possono ottenere piú talee. Piantare talee ricavate da sarmenti che hanno dato solo pampini è infruttuoso: bisogna servirsi di quelli che hanno portato frutti. La vite con pochi nodi è considerata sterile; l'abbondanza delle gemme è indizio di fertilità. Alcuni raccomandano di non piantare se non quei sarmenti che sono fioriti.

155. [1] Cfr. XVI.118, dove il rapido invecchiamento delle piante è posto in diretto rapporto con l'abbondante produzione di frutti.

156. [1] Tenendo presente la piú dettagliata descrizione di Columella III 6.3, André osserva che *utrimque* dovrebbe significare non «alle due estremità», ma «sui due lati», nel punto di congiunzione col sarmento vecchio; la denominazione di questo tipo di sarmento («martelletto») appare cosí, in effetti, piú chiaramente motivata.

[2] La parte del legno alla base del sarmento.

[3] Secondo Columella III 17.2, *sagitta* è il nome dato dai contadini all'estremità del tralcio, o perché, trattandosi della parte piú lontana dalla pianta madre, appare come schizzata via da questa, o per la sua forma appuntita. Il trigemme è invece per Columella, III 19.2, un magliolo minore di tre quarti di piede, adatto ad essere piantato nelle valli e nei luoghi paludosi, fornito soltanto di tre occhi, eccettuate, però, le numerose gemme che si trovano in prossimità del taglio, cioè dalla parte che era attaccata alla pianta madre.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

surculos. Sagittas serere minus utile, quoniam in transferendo facile rumpitur quod intortum fuit. Seruntur pedali, non breviores, longitudine, quinque sexve nodorum. Pauciores tribus gemmis in
158 hac mensura esse non poterunt. Inseri eodem die, quo deputentur, utilissimum; si multo postea necesse sit serere custoditos, uti praecepimus, caveri utique, ne extra terram positi sole inarescant, vento aut frigore hebetentur. Qui diutius in sicco fuerint, priusquam serantur, in aqua pluribus diebus revirescant.

159 Solum apricum et quam amplissimum in seminario sive in vinea bidente pastinari debet, ternos pedes bipalio alto, marra reici quaternum pedum fermento, ita ut in pedes binos fossa procedat, fossum purgari et extendi, ne crudum relinquatur, verum exigi mensura. Male pastinatum deprendunt scamna inaequalia. Metienda
160 est et ea pars, quae interiacet, pulvini. Surculi seruntur et in scrobe et in sulco longiore; super quam tenerrima ingeritur terra, sed in gracili solo frustra nisi substrato pinguiore corio. Gemmas non pauciores quam duas integi oportet et proximam attingi, terram eodem paxillo deprimi et spissari, interesse in plantario sesquipedes inter bina semina in latitudinem, in longitudinem semisses; ita satos malleolos XXIIII mense recidere ad imum articulum, nisi ipsi parcatur. Oculorum inde materia emicat, cum qua XXXVI mense viveradix transfertur.

161 Est et luxuriosa ratio vites serendi, ut quattuor malleoli vehementi vinculo colligentur ima parte atque ita vel per ossa bubuli cruris vel per colla fictilia traiecti obruantur binis eminentibus gemmis. Uniscunt hoc modo recisique palmitem emittunt. Postea fistula fracta radix libere capit vires, uvaque fert omnium corpo-
162 rum suorum acinos. In alio genere invento novicio finditur malleo-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Piantare le frecce è meno conveniente perché, nel trapianto, la parte che è stata piegata si rompe con facilità. Si piantano talee della lunghezza di un piede, non piú corte, e devono avere cinque o sei nodi. Di questa misura, non potranno avere meno di tre gem-
158 me. È molto proficuo piantarle il giorno stesso in cui si tagliano; nel caso lo si debba fare molto tempo dopo, bisogna conservarle come abbiamo indicato [1], e in particolare si deve stare attenti che, rimanendo fuori della terra, non secchino al sole e non vengano indebolite dal vento o dal freddo. Qualora restino troppo a lungo all'asciutto, prima di piantarle vanno rinfrescate tenendole in acqua per piú giorni.

159 Il terreno, soleggiato e vasto il piú possibile, nel vivaio come nella vigna deve essere lavorato con la vanga fino alla profondità di tre piedi; poi, con la marra, si deve ributtare giú la terra, il cui rigonfiamento ha raggiunto quattro piedi di spessore, in modo che la fossa risulti profonda due piedi; la terra che si estrae va ripulita e distesa, perché non resti niente di grezzo. Bisogna prendere le misure con esattezza. Rialzi [1] disuguali rivelano una cattiva lavorazione del terreno. Bisogna misurare anche la parte rialzata com-
160 presa tra le fosse. Le talee si piantano sia in una buca sia in un solco di forma allungata e sopra si spande della terra, morbida il piú possibile; ma sarà inutile farlo in un terreno magro, a meno che sotto non si stenda uno strato di terra piú grassa. Bisogna coprire di terra non meno di due gemme e lasciare affiorare la successiva, spingere giú e pigiare la terra con il medesimo paletto; nel vivaio le talee devono essere alla distanza di un piede e mezzo per largo e di mezzo piede per lungo; i maglioli cosí piantati vanno recisi dopo 24 mesi, nel punto dov'è il nodo piú basso, a meno che non si voglia risparmiarlo. Di lí esce la materia degli occhi, insieme con la quale la talea, completa di radice, viene trasferita dopo 36 mesi.

161 C'è anche un modo raffinato di piantare le viti, e consiste nel legare insieme strettamente quattro maglioli dalla parte inferiore, nell'introdurli in ossi di zampa di bue o in collari di terracotta, e nel sotterrarli lasciando che a ciascuno restino fuori due gemme. In questo modo si saldano insieme e una volta tagliati buttano un tralcio. In seguito si spezza l'anello, la radice prende forza libera-
162 mente e l'uva ha gli acini di tutte le qualità da cui deriva. Un altro sistema, inventato recentemente, consiste nel fendere il magliolo,

158. [1] Al paragrafo 114.

159. [1] Secondo la spiegazione di Columella II 2.25, con il termine *scamnum* i contadini indicavano una striscia di terreno non smosso durante l'operazione di aratura.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

lus, medullaque erasa in se colligantur ipsi caules ita, ut gemmis parcatur omni modo. Tum malleolus in terra fimo mixta seritur et, cum spargere caules coepit, deciditur foditurque saepius. Talis uvae acinos nihil intus ligni habituros Columella promittit, cum vivere semina ipsa perquam mirum sit medulla adempta.

163 Nasci surculis etiam, quibus non sit articulatio, arbores non omittendum videtur. Namque buxi tenuissimis quinis senisve colligatis depacti proveniunt. Quondam in observatione erat, ut defringerentur ex inputata buxo, aliter vivere non crediti. Detraxere hoc experimenta.

164 Seminarii curam sequitur vinearum ratio. Quinque generum hae: sparsis per terram palmitibus aut per se vite subrecta vel cum amminiculo sine iugo aut pedatae simplici iugo aut conpluviatae
165 quadriplici. Quae pedatae ratio, eadem intellegetur eius quoque, in qua sine amminiculo vitis per se stabit. Id enim non fit nisi pedamenti inopia. Simplici iugo constat porrecto ordine quem canterium appellant. Melior ea vino, quoniam sibi ipsa non obumbrat adsiduoque sole coquitur et adflatum magis sentit, celerius rorem dimittit, pampinationi quoque et occationi omnique operi facilior.
166 Super cetera deflorescit utilius. Iugum fit pertica aut harundine aut crine funiculove, ut in Hispania Brundisique. Conpluviata copiosior vino est, dicta a cavis aedium conpluviis. Dividitur in quaternas partes totidem iugis. Huius serendi ratio dicetur, eadem valitura in omni genere, in hoc vero numerosior tantum. III vero seritur

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

raschiare il midollo e legare insieme le sezioni dei gambi vuoti, procedendo in modo da risparmiare comunque le gemme. Poi si pianta il magliolo in una terra mista a concime, e quando comincia a gettare fusti si taglia e si zappa spesso all'intorno. Columella [1] assicura che gli acini dell'uva cosí ottenuta non conterranno semi, ma è già oltremodo strano che le stesse talee possano vivere una volta tolto il midollo.

163 Appare anche da non tralasciare il fatto che alberi privi di articolazioni possano riprodursi per talea. Per esempio i bossi [1] attecchiscono quando si piantano legando insieme cinque o sei talee molto esili. Un tempo si faceva attenzione a staccarle da un bosso non tagliato, perché si credeva che altrimenti non potessero allignare. La prova dei fatti ha tolto di mezzo questa credenza.

164 Dopo la cura del vivaio, è la volta dell'ordinamento della vigna. Ne esistono cinque tipi: con i tralci sparsi per terra, con le viti che si sostengono da sole, con i pali senza giogo, con i pali e il
165 giogo semplice, con i quattro gioghi disposti a *compluvium* [1]. La tecnica usata per l'ordinamento della vigna con i pali sarà da intendersi applicabile anche a quella con le viti che stanno erette senza sostegno. Questo sistema, infatti, si usa solo in caso di mancanza di pali. La vigna a giogo semplice è caratterizzata da un filare dritto che chiamano *canterius* [1]. Questa è migliore per il vino che dà, poiché non fa ombra a se stessa, è maturata dalla continua esposizione al sole, avverte di piú il soffio dei venti e perde piú velocemente la rugiada; si presta di piú allo spampinamento, all'erpicatura e a ogni genere di lavorazione, e soprattutto perde i fiori
166 in modo piú proficuo. Il giogo si fa con una pertica o una canna o una corda di crine o di giunco, come in Spagna e a Brindisi [1]. La vigna a *compluvium* dà vino piú abbondante; è detta cosí dai *compluvia* delle case. Si divide in quattro parti, corrispondenti ad altrettanti gioghi. Descriverò il metodo per piantarla, che è poi quello valido per ogni tipo di ordinamento della vigna, solo che in questo caso è piú complesso. La vite si pianta in tre modi: la ma-

162. [1] Cfr. *De arboribus* 9.3.

163. [1] Plinio li riteneva infatti privi di midollo (cfr. XVI.183), e perciò di articolazioni.

164. [1] Il *compluvium*, nella casa romana, era l'apertura al centro del tetto dell'atrio, attraverso la quale entrava la pioggia, che veniva quindi raccolta in una vasca detta *impluvium*. Cfr. anche XIV.13, nota 1.

165. [1] Il termine indica propriamente il cavallo castrato, ed è anche, per traslato, vocabolo tecnico dell'architettura. Viene ricondotto al greco *kanthélios*, «giumento», «asino».

166. [1] L'indicazione dei vari materiali usati per fare il giogo e la distinzione in base alle diverse località sono in Varrone, *Res rusticae* I 8.2.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

modis: optime in pastinato, proxime in sulco, novissime in scrobe.
167 De pastinatione dictum est; sulco latitudo palae satis est, scrobibus ternorum pedum in quamque partem. Altitudo in quocumque genere tripedalis, ideo nec vitis minor transferri debet, exsta-
168 tura etiamnum duabus gemmis. Emolliri terram minutis in scrobe imo sulcis fimoque misceri necessarium. Clivosa altiores scrobes poscunt, praeterea pulvinatis a devexitate labris. Qui ex his longiores fient, ut vites binas accipiant e diverso, alvei vocabuntur. Esse vitis radicem in medio scrobe oportet, sed ipsam innixam solido in orientem aequinoctialem spectare, adminicula prima e calamo acci-
169 pere; vineas limitari decumano XVIII pedum latitudinis ad contrarios vehiculorum transitus, aliisque traversis limitibus denum pedum distingui per media iugera aut, si maior modus sit, totidem pedum cardine, quot decumano, limitari, semper vero quintanis semitari, hoc est ut quinto quoque palo singulae iugo paginae includantur; solo spisso non nisi repastinato nec nisi viveradicem seri,
170 tenero et soluto vel malleolum sulco vel scrobe. In colles sulcos agere traversos melius quam pastinare, ut defluvia transtris eorum contineantur; aquoso caelo vel sicco solo malleolos serere autumno, nisi si tractus ratio mutabit. Siccus enim et calidus autumno poscet, umidus frigidusque etiam veris exitu. In arido solo viveradix quoque frustra seritur, male et in siccis malleolus, nisi post imbrem, at in riguis vel frondens vitis et usque ad solstitium recte, ut

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

niera migliore è nel terreno vangato, subito dopo nel solco e infine nella fossa.

167 Della vangatura si è già detto[1]. Basta che il solco abbia la larghezza della vanga, e che le fosse siano di tre piedi in tutte le direzioni. La profondità deve essere di tre piedi in qualunque tipo di vigna; perciò non vi si deve trapiantare una vite di altezza minore, perché le devono restare ancora due gemme fuori del terreno.

168 È indispensabile ammorbidire la terra facendo piccoli solchi in fondo alla fossa, e mescolarvi del concime. I terreni in pendio richiedono fosse piú profonde, che abbiano inoltre il bordo rigonfio dalla parte che resta piú in basso. Tra queste, le fosse che saranno lunghe abbastanza da poter accogliere due viti alle opposte estremità si chiameranno *alvei.* Bisogna che la radice della vite si trovi nel mezzo della fossa, ma che la vite stessa sia appoggiata alla terra ed esposta all'oriente equinoziale[1], e che riceva un primo soste-

169 gno di canna. I vigneti devono essere tagliati da un *decumanus*[1] di 18 piedi di larghezza perché sia consentito ai veicoli di incrociarsi, e suddivisi da altri sentieri trasversali di dieci piedi che passino in mezzo agli iugeri; oppure, se sono piuttosto estesi, devono essere tagliati da un *cardo*[2] della stessa larghezza del *decumanus*, e comunque devono sempre essere percorsi da sentieri di cinque in cinque pali, vale a dire che ogni cinque sostegni i riquadri devono essere chiusi da un giogo. In un terreno compatto si devono piantare solo barbatelle, e solo dopo aver rinnovato la vangatura; in uno morbido e sciolto si possono piantare anche i maglioli, nei sol-

170 chi o nelle fosse. Sui pendii è meglio tracciare solchi trasversali che vangare, affinché i loro bordi costituiscano degli argini atti a trattenere i franamenti del terreno. In caso di clima piovoso o in terreno secco si piantino i maglioli in autunno, a meno che le condizioni del luogo non richiedano altrimenti. Infatti un luogo secco e caldo richiederà che la piantatura avvenga in autunno, uno umido e freddo anche alla fine della primavera[1]. In un terreno arido, è inutile anche piantare la barbatella, cosí come il magliolo piantato nei terreni secchi dà cattivi risultati, a meno che non lo si pianti dopo una pioggia; ma nei terreni irrigati ha buon esito anche la piantatura della vite coperta di foglie, e questo fino al solstizio

167. [1] Al paragrafo 159.

168. [1] Cioè ad est.

169. [1] Sentiero che attraversava la vigna da est a ovest.
[2] Sentiero che andava da nord a sud.

170. [1] Norma generale già enunciata al paragrafo 135 e desunta da Teofrasto, *De causis plantarum* III 3.4.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

in Hispania. Quiescere ventos sationis die utilissimum. Plerique austros optant, Cato abdicat.

171 Interesse medio temperamento inter binas vites oportet pedes quinos, minimum autem laeto solo pedes quaternos, tenui plurimum octonos – Umbri et Marsi ad vicenos intermittunt arationis gratia in his, quae vocant porculeta –, pluvio et caliginoso tractu
172 rariores poni, sicco densiores. Subtilitas parsimoniae conpendia invenit, cum vinea in pastinato seratur, obiter seminarium faciendi, ut et viveradix loco suo et malleolus, qui transferatur, inter vites et ordines seratur, quae ratio in iugero circiter XVI viveradicum donat. Interest autem biennium fructus, quo tardius in sato provenit quam in tralato.

173 Viveradix posita in vinea post annum resecatur usque ad terram, ut unus tantum emineat oculus, adminiculo iuxta adfixo et fimo addito. Simili modo et secundo anno reciditur viresque concipit et intra se pascit suffecturas oneri. Alias festinatione pariendi gracilis atque eiuncida, ni cohibeatur castigatione tali, in fetum exeat tota. Nihil avidius nascitur ac, nisi ad pariendum vires serventur, tota fit fetus.

174 Pedamenta optuma, quae diximus, aut ridicae e robore oleaque, si non sint, pali e iunipero, cupresso, laburno, sabuco. Reliquorum generum sudes omnibus annis reciduntur. Saluberrima in iugo harundo conexa fasciculis durat annis quinis. Cum breviores palmites

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

d'estate, come in Spagna. Giova molto che nel giorno in cui si pianta non tiri vento. Molti desiderano l'austro, ma Catone è di parere contrario[2].

171 Bisogna che la distanza fra due viti sia in media di cinque piedi, da un minimo di quattro in un terreno fertile a un massimo di otto in uno magro – gli Umbri e i Marsi[1] lasciano fino a venti piedi, per poter arare in quelli che chiamano *porculeta*[2] –; in una regione piovosa e nebbiosa le viti vanno messe piú rade, in una sec-
172 ca piú fitte. Si è trovato il modo di risparmiare del tempo ricorrendo a un economico espediente: si tratta di piantare le viti nel terreno vangato e contemporaneamente di allestire un vivaio, in modo che la barbatella venga piantata al proprio posto e il magliolo, che dovrà essere trapiantato, venga posto tra le viti e i filari[1]. Questo sistema rende circa 16 000 barbatelle per iugero. Si guadagnano due anni di produzione, periodo di tempo corrispondente al ritardo con cui ciò che è stato piantato produce in confronto a ciò che è stato trapiantato.

173 La barbatella, messa a dimora nella vigna, dopo un anno viene tagliata raso terra, in modo che sporga una sola gemma; accanto si pianta un sostegno e si aggiunge il concime. Viene tagliata allo stesso modo anche il secondo anno, e cosí acquista e sviluppa in sé le forze necessarie per adempiere il proprio compito. Altrimenti si fa gracile ed esile come un giunco per l'impazienza di produrre, e, se non viene frenata con un intervento cosí deciso, se ne va tutta nei getti. Non c'è niente che abbia maggiore avidità di crescere e, se non le si conservano le forze per quando dovrà produrre, diviene tutta quanta getto.

174 I sostegni migliori sono quelli di cui abbiamo parlato[1], oppure i paletti di rovere e di olivo, o, in mancanza di questi, i pali di ginepro, di cipresso, di avornio[2], di sambuco. I paletti ricavati da altro legno vengono tagliati ogni anno. Le canne legate in piccoli fasci sono ottime per fare il giogo, e durano cinque anni. Quando i

[2] Il divieto di Catone, 40.1 (già ricordato al paragrafo 112), riguarda però l'innesto, non la piantatura delle viti.

171. [1] Popolazione dell'Italia centrale, stanziata nel bacino del lago Fucino, ricordata piú volte da Plinio: cfr. III.106, VII.15, ecc.

[2] Sono i terreni ripartiti in *porcae*, termine a sua volta indicante le strisce di terreno rialzato tra due solchi (cfr. Varrone, *Res rusticae* I 29.3).

172. [1] La tecnica, cosí descritta, appare poco chiara, e in particolare fa difficoltà l'opposizione tra viti e filari (né si ottiene un senso piú soddisfacente col tentativo di emendamento di Rackham, che aggiunge *et* prima di *vites*, e intende che il magliolo può essere trapiantato sia tra le viti sia tra i filari dei sostegni).

174. [1] Cfr. parr. 147 e 151.

[2] Per quest'albero cfr. XVI.76, nota 1.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sarmento iunguntur inter se funium modo, ex hoc arcus funeta dicuntur.

175 Tertius vineae annus palmitem velocem robustumque emittit et quem faciat aetas vitem. Hic in iugum insilit. Aliqui tum excaecant eum supina falce auferendo oculos, ut longius evocent, noxia iniuria. Utilior enim consuetudo pariendi satiusque pampinos adiuga-
176 tae detergere usque quo placeat roborari eam. Sunt qui vetant tangi proximo anno, quam tralata sit, neque ante LX mensem falce curari, tunc autem ad III gemmas recidi. Alii et proximo quidem anno recidunt, sed ut ternos quaternosve singulis annis adiciant articulos, quarto demum perducant ad iugum. Id utrimque fructu tardum, praeterea retorridum et nodosum pumilionum incremento. Optimum autem matrem esse firmam, postea fetum audacem. Nec
177 tutum est quod cicatricosum, magno imperitiae errore; quidquid est tale, plagis nascitur, non e matre. Totas habeat illa vires, dum roboratur, et annuos accipiet tota fetus, cum permissum fuerit nasci. Nihil natura portionibus parit. Quae excreverit satis firma, protinus in iugo collocari debebit; si etiamnum infirmior erit, sub ip-
178 so iugo hospitari recisa. Viribus, non aetate, decernitur. Temerarium est ante crassitudinem pollicarem viti imperare. Sequente anno palmites ali iubentur pro viribus matris singuli aut gemini. Iidem et secuto, si coget infirmitas, nutriantur, tertioque demum II adiciantur. Nec sunt plures quaternis umquam permittendi, breviterque non indulgendum et semper inhibenda fecunditas est. Ea est natura, ut parere malit quam vivere. Quidquid materiae adimitur, fructui accedit. Illa semina mavult quam fructum gigni, quoniam fructus caduca res est. Sic perniciose luxuriat, nec ampliat se, sed egerit.

179 Dabit consilium et soli natura. In macro, etiamsi vires habebit,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tralci piú corti rispetto al sarmento vengono legati tra loro a mo' di funi, gli archi ottenuti con questo sistema si chiamano *funeta*[3].

175 Il terzo anno, la pianta butta un tralcio veloce e robusto, che con il tempo diventa la vite stessa; questo si arrampica sul giogo. Alcuni allora lo accecano, togliendogli gli occhi con il dorso della roncola, per farlo allungare: è una dannosa violenza. È infatti piú utile che la vite acquisti l'abitudine di produrre, ed è meglio spampinarla quando è sul giogo, fino a che si vuole farla irrobustire.

176 C'è chi raccomanda di non toccarla l'anno successivo al trapianto, e di non trattarla con la roncola prima di 60 mesi, e a quel momento prescrivono di tagliarla in modo da lasciare 3 gemme. Altri, invero, la tagliano anche l'anno successivo al trapianto, ma in modo da lasciarvi aggiungere tre o quattro nodi ogni anno, e infine, al quarto anno, farla arrivare al giogo. In entrambi i casi, la vite diviene lenta a dare frutti, e in piú raggrinzita e nodosa, cioè presenta il tipico sviluppo delle piante nane. La cosa migliore è che ci sia un ceppo saldo e che in seguito i getti vengano su arditamente. Non c'è da fidarsi di ciò che ha una cicatrice, segno di un

177 errore dovuto all'incompetenza; tutto ciò che si presenta cosí nasce dalle ferite, non dal ceppo. Questo deve conservare tutte intere le sue energie, mentre si va irrobustendo, e ogni anno sarà tutto pieno di getti, una volta che a questi sarà stato permesso di spuntare: la natura non partorisce niente pezzo per pezzo. La vite che si è sviluppata acquistando sufficiente robustezza dovrà essere posta subito sul giogo; se non è ancora robusta abbastanza, andrà

178 tagliata e messa al riparo proprio sotto il giogo. Si decide in base alle forze, non all'età. È rischioso pretendere qualcosa dalla vite prima che abbia raggiunto la grossezza di un pollice. L'anno successivo le si fanno nutrire uno o due tralci, a seconda delle forze del ceppo. L'anno dopo la pianta deve nutrire gli stessi tralci, se cosí impone la sua debolezza; al terzo anno, infine, se ne lascino aggiungere 2. Non si deve mai consentire che ne crescano piú di quattro; in breve, non bisogna essere condiscendenti e la fecondità va sempre tenuta a freno. Questa pianta è di natura tale da voler piuttosto partorire che vivere. Tutto ciò che si toglie al legno, va al frutto. Ma essa preferisce produrre germogli piuttosto che frutti, poiché il frutto è cosa caduca. Cosí è esuberante in modo dannoso, e non si ingrossa, ma si sfinisce.

179 Sarà anche la natura del terreno a fornire indicazioni. In quel-

[3] Da *funis*, «corda». Queste corde, costituite dai tralci stessi di due viti vicine, erano dunque tese al di sotto del giogo, a cui i tralci ancora non arrivavano.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

recisa intra iugum moretur, ut omnis fetura sub eo exeat. Minimum id esse debebit intervallum, ut attingat iugum speretque, non teneat, adeo non recumbat in eo nec delicate se spargat. Ita temperetur hic modus, ut crescere etiamnum malit quam parere.

180 Palmes duas tresve gemmas habere sub iugo debet, ex quibus materia nascatur, tunc per iugum mergi alligarique, ut sustineatur iugo, non pendeat, vinculo mox adstrictius a tertia gemma alligari, quoniam et sic coercetur impetus materiae densioresque citra pampini exultant. Cacumen religari vetant. Natura haec est: deiecta pars aut praeligata fructum dat, plurimumque ipsa curvatura. Quod citra est, materiem emittit, offensante, credo, spiritu et illa quam diximus medulla. Quae ita emicuerit materia fructum da-
181 bit anno sequente. Sic duo genera palmitum: quod e duro exit materiamque in proximum annum promittit, pampinarium vocatur aut, ubi supra cicatricem est, fructuarium; alterum ex anniculo palmite semper fructuarium. Relinquitur sub iugo et qui vocatur custos – hic est novellus palmes, non longior tribus gemmis – proximo anno materiam daturus, si vitis luxuria se consumpserit, et alius iuxta eum, verrucae magnitudine, qui furunculus appellatur, si forte custos fallat.

182 Vitis, antequam septumum annum a surculo conpleat, evocata ad fructum eiuncescit ac moritur. Nec veterem placet palmitem in longum et ad quartum usque pedamentum emitti, quod alii dracones, alii funiculos vocant, ut faciant quae masculeta appellant. Cum
183 induruit vitis, pessimum in vinea traducere. Quinto anno et ipsi palmites intorquentur singulaeque singulis materiae emittuntur ac deinde proximis, prioresque amputantur. Semper custodem relin-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

lo magro, anche se la vite è vigorosa, la si tagli in modo da non farla arrivare al giogo, cosí che tutti i germogli spuntino al di sotto di questo. La distanza dovrà essere minima, in modo che sfiori il giogo e speri di raggiungerlo senza riuscirvi, né possa, quindi, adagiarvisi sopra e spandervisi mollemente. Quest'intervento frenante va regolato in modo che la vite preferisca crescere ancora piuttosto che partorire.

180 Il sarmento deve avere due o tre gemme sotto il giogo, dalle quali provenga il legno, poi deve essere tirato giú e legato lungo il giogo, in modo che sia sostenuto da questo e non penzoli; quindi deve essere legato piú strettamente sopra la terza gemma, poiché anche cosí si frena l'irruenza del legno e i germogli prorompono piú fitti al di qua della legatura. Raccomandano di non legare l'estremità del sarmento. Cosí è la natura della vite: la parte pendente o legata dà frutti, soprattutto nel punto della piegatura. La parte al di qua produce invece legno, perché, penso, lo spirito vitale e il midollo di cui abbiamo parlato[1] trovano un inciampo. Il legno che prorompe in questo modo darà frutti l'anno seguente.

181 Vi sono cosí due tipi di sarmenti: il getto che esce dal legno duro e promette legno per il prossimo anno si chiama sarmento da pampini, o, quando è al di sopra del segno del legame, sarmento da frutto; l'altro, nato da un sarmento di un anno, è sempre un sarmento da frutto. Si lasciano al di sotto del giogo anche il sarmento chiamato custode – è un tralcio novello, che non contiene piú di tre gemme –, il quale l'anno successivo darà legno, se la vite si sarà sfinita per l'eccessivo rigoglio, e un altro accanto a quello, della grossezza di una verruca, che si chiama *furunculus*[1], nel caso che venga meno il sarmento custode.

182 Una vite indotta a dare frutti prima che abbia compiuto il settimo anno dopo la piantatura si assottiglia come un giunco e muore. Non viene giudicato opportuno lasciare sviluppare in lunghezza una vecchia vite e farla arrivare al quarto palo (alcuni chiamano questa sistemazione «a serpente», altri «a fune») per ottenere quelle che chiamano viti maschio. Quando la vite si è indurita, è cosa pessima farla avanzare come una corda attraverso la vigna.

183 Al quinto anno i tralci stessi vengono ritorti e ciascuno getta legno, poi tocca ai successivi, mentre i precedenti vengono tagliati.

180. [1] Al paragrafo 152.

181. [1] Qui l'accezione del termine, diminutivo di *fur*, «ladro», appare proprio quella, originaria, di «ladruncolo», in quanto questo tralcio secondario ruba il succo alla vite. Si pensa che il significato del termine in medicina (= «foruncolo») derivi, per traslato, dall'uso che esso ha in botanica.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

qui melius, sed is proximus viti esse debet, nec longior quam dictum est, et, si luxuriaverint palmites, intorqueri, ut IV materias vel II, si uniiuga erit vinea, emittat.

184 Si per se vitis ordinabitur sine pedamento, qualecumque initio adminiculum desiderabit, dum stare condiscat et recta surgere, cetera a primordio eadem, dividi autem putatione pollices in aequali examine undique, ne praegravet fructus parte aliqua. Obiter idem deprimens prohibebit in excelsum emicare. Huic vineae trium pedum altitudo excelsior nutat, ceteris a quinto, dum ne excedat ho-
185 minis longitudinem iustam. Iis quoque, quae sparguntur in terra, breves ad limitandum caveas circumdant, scrobibus per ambitum factis, ne vagi palmites inter se pugnent occursantes, maiorque pars terrarum ita supinam in tellure vindemiam metit, siquidem et in Africa et in Aegypto Syriaque ac tota Asia et multis locis Europae
186 hic mos praevalet. Ibi ergo iuxta terram conprimi debet vitis, eodem modo et tempore nutrita radice, quo in iugata vinea, ut semper pollices tantum relinquantur, fertili solo cum tribus gemmis, graciliore binis, praestatque multos esse quam longos. Quae de natura soli diximus, tanto potentiora sentientur, quanto propior fuerit uva terrae.

187 Genera separari ac singulis conseri tractus utilissimum – mixtura enim generum etiam in vino, non modo in musto, discors – aut, si misceantur, non alia quam pariter maturescentia iungi necessarium. Iuga altiora, quo laetior ager et quo planior, item roscido, nebuloso minusque ventoso conveniunt, contra humiliora gracili et arido et aestuoso ventisque exposito. Iuga ad pedamentum quam artissimo nodo vinciri oportet, vitem levi contineri. Quae genera

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

È sempre meglio lasciare il sarmento custode, ma questo deve essere vicinissimo alla vite e non piú lungo di quanto si è detto, e, se i tralci sono troppo rigogliosi, bisogna ritorcerli, in modo che la vite dia 4 getti di legno, o 2, se è a giogo semplice.

184 Se si sistemerà la vite in modo che sia autonoma, senza pali, all'inizio avrà bisogno di un sostegno qualunque, fino a che impari a reggersi e a innalzarsi diritta; per il resto, dopo la fase iniziale, il procedimento è il medesimo; ma, con la potatura, bisogna ottenere una distribuzione dappertutto uniforme dei sarmenti mozzi, perché il frutto non pesi troppo da una parte. Può anche accadere che questo, abbassandola con il suo peso, le impedisca di slanciarsi verso l'alto. Questo tipo di vite si inclina se la sua altezza supera i tre piedi, le altre vanno da cinque piedi in su, l'importante è
185 che non superino l'altezza media di un uomo. Quelle che si distendono sul terreno vengono circondate con recinti bassi al fine di delimitarne l'espansione; intorno vengono fatte delle buche, perché i tralci vaganti, incontrandosi, non si combattano fra loro. La maggior parte del mondo raccoglie l'uva da viti che giacciono a terra in questo modo, dato che in Africa, in Egitto, in Siria, in tutta
186 l'Asia e in molte regioni d'Europa prevale la stessa usanza. In questo tipo di vigne, dunque, la vite deve essere tenuta aderente al suolo, mentre la sua radice riceve nutrimento nello stesso modo e per la stessa durata di tempo della vite posta sul giogo; si lasciano sempre soltanto i sarmenti tagliati corti, con tre gemme in un terreno fertile, due in uno magro, ed è meglio che siano molti piuttosto che lunghi. Le proprietà del terreno che abbiamo illustrato si faranno sentire tanto piú fortemente quanto piú l'uva sarà vicina alla terra.

187 È assai proficuo separare le diverse varietà di vite e piantarle ciascuna in un pezzo di terreno – infatti la mescolanza delle varietà comporta il loro disaccordo non solo nel mosto, ma anche nel vino – oppure, qualora le si mescoli, bisogna mettere insieme solo le varietà che maturano contemporaneamente[1]. I gioghi alti (tanto piú alti quanto piú il terreno è fertile e piano) sono adatti in ugual misura ai terreni bagnati dalla rugiada, soggetti alla nebbia e meno esposti ai venti; al contrario, quelli bassi sono adatti a un terreno magro, secco, infuocato ed esposto ai venti. È necessario legare i gioghi al palo con un nodo il piú possibile stretto, mentre la vite deve essere trattenuta da uno lento. Quanto alle varietà di vi-

187. [1] Per la compresenza di viti di qualità differenti nella medesima vigna cfr. XIV.36, nota 3, e XIV.46, nota 4.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

vitium et in quali solo caeloque essent conserenda, cum enumeraremus naturas earum et vinorum, docuimus.

188 De reliquo cultu vehementer ambigitur. Plerique aestate tota post singulos rores confodi iubent vineam, alii vetant gemmantem; decuti enim oculos tractuque intrantium deteri, et ob id arcendum procul omne quidem pecus, sed maxime lanatum, quoniam facillime auferat gemmas. Inimicos et pubescente uva rastros, satisque esse vineam ter anno confodi, ab aequinoctio verno ad vergiliarum
189 exortum et canis ortu et nigrescente acino. Quidam ita determinant: veterem semel a vindemia ante brumam, cum alii ablaqueare et stercorare satis putent, iterum ab idibus Aprilibus, antequam concipiat, hoc est in VI idus Maias; dein prius quam florere incipiat et cum defloruerit et variante se uva. Peritiores adfirmant, si iusto saepius fodiatur, in tantum tenerescere acinos, ut rumpantur. Quae fodiantur, ante ferventes horas diei fodiendas convenit, sicuti lutum neque arare neque fodere, fossione pulverem excitatum contra soles nebulasque prodesse.

190 Pampinatio verna in confesso est ab idibus Maiis, intra dies X, utique antequam florere incipiat, et eam infra iugum debere fieri. De sequente variant sententiae. Cum defloruerit, aliqui pampinandum putant, alii sub ipsa maturitate. Sed de his Catonis praecepta decernent. Namque et putationum tradenda ratio est.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ti e ai tipi di terreno e di clima in cui vanno piantate, ne abbiamo dato indicazione passando in rassegna le caratteristiche loro e dei vini[2].

188 Sul resto della coltura, vi sono vivaci discordanze. I piú raccomandano di lavorare la vigna per tutta l'estate, dopo ogni caduta di rugiada, altri non vogliono che ciò avvenga quando ci sono le gemme; dicono infatti che queste sono fatte cadere e schiacciate dai movimenti di quelli che entrano nella vigna, e che perciò bisogna tener lontano ogni tipo di bestiame, ma in modo particolare quello ammantato di lana, perché è molto facile che la lana strappi via le gemme[1]. Dicono che i rastrelli sono nemici della vigna anche quando l'uva è in formazione, e che è sufficiente lavorarla tre volte l'anno, dall'equinozio di primavera al sorgere delle Pleiadi,
189 al sorgere del Cane e quando gli acini anneriscono. Certi stabiliscono queste norme: che una vigna vecchia sia lavorata una volta dopo la vendemmia e prima del solstizio d'inverno (quando altri ritengono sufficiente scalzare e concimare), una seconda volta dopo le idi di aprile [13 aprile], ma prima che le viti concepiscano le loro gemme, cioè fino a 6 giorni prima delle idi di maggio [10 maggio]; in seguito, prima che cominci la fioritura, dopo che la vigna ha perso i fiori e mentre l'uva cambia colore. Autori piú esperti affermano che, se si lavora il terreno piú spesso di quanto è giusto, gli acini divengono cosí teneri da rompersi. Si è d'accordo che, quando si lavorano le vigne, bisogna farlo prima delle ore cocenti del giorno, cosí come sul fatto che non si deve né arare né zappare un terreno fangoso, e che la polvere sollevata dalla zappatura è utile contro il sole e la nebbia[1].

190 È opinione generale che lo spampinamento di primavera vada fatto dopo le idi di maggio [15 maggio], entro 10 giorni, e comunque prima dell'inizio della fioritura, e che vada compiuto al di sotto del giogo. Sullo spampinamento successivo i pareri sono discordi. Alcuni ritengono che vada effettuato dopo che la vigna ha perso i fiori, altri appena prima che l'uva maturi. Ma su questo punto saranno i precetti di Catone ad avere valore decisivo[1]; perché noi dobbiamo descrivere anche la tecnica della potatura.

[2] Cfr. XIV.20 sgg.

188. [1] Segnalazioni dei danni di vario tipo che gli animali possono arrecare alla vigna si trovano per esempio in Columella, *De arboribus* 12.2, e Virgilio, *Georgica* II 371-96 (dove, fra l'altro, proprio in ragione di questi danni è spiegata l'usanza di immolare il caprone a Bacco). Cfr. anche XVIII.177.

189. [1] Per questa presunta utilità della polvere cfr. par. 49.

190. [1] Cfr. sotto, par. 197.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

191 Protinus hanc a vindemia, ubi caeli tepor indulget, adoriuntur. Sed et in hoc fieri numquam debet ratione naturae ante exortum aquilae, ut in siderum causis docebimus proximo volumine, immo vero favonio, quoniam anceps culpa sit praeproperae festinationis. Si saucias recenti medicina mordeat quaedam hiemis ruminatio, certum est gemmas earum frigore hebetari plagasque findi et caeli vitio exuri oculos lacrima destillante. Nam gelu fragiles fieri quis
192 nescit? Operarum ista conputatio est in latifundis, non legitima naturae festinatio. Quo maturius putantur aptis diebus, eo plus materiae fundunt; quo serius, eo fructum uberiorem. Quare macras prius conveniet putare, validas novissime, plagam omnem obliquam fieri, ut facile decidant imbres, et ad terram verti quam levissima cicatrice acie falcis exacuta plagaque conlevata, recidi autem semper inter II gemmas, ne sit vulnus oculis in recisa parte.
193 Nigram exesam existimant et, donec ad sincera veniatur, recidendam, quoniam e vitioso materia utilis non exeat. Si macra vitis idoneos palmites non habeat, ad terram recidi eam novosque elici utilissimum, in pampinatione non hos detrahere pampinos, qui cum uva sint; id enim et uvas supplantat praeterquam in novella vinea. Inutiles iudicantur in latere nati, non ab oculo, quippe etiam uva, quae nascatur e duro, rigescente, ut nisi ferro detrahi non possit.
194 Pedamentum quidam inter II vites utilius putant statui, et facilius ablaqueantur ita, meliusque est uniiugae vineae, si tamen et ipsi iugo sint vires nec flatu infesta regio. In quadripertita quam proximum oneri adminiculum esse debet, ne tamen inpedimentum sentiat ablaqueatio, cubito abesse non amplius, ablaqueari autem prius quam putari iubent.

195 Cato de omni cultura vitium ita praecipit: «Quam altissimam

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

191 Si intraprende quest'operazione subito dopo la vendemmia, quando il clima tiepido lo consente. Ma anche in presenza di queste condizioni non bisogna mai farlo, per ragioni naturali, prima del sorgere dell'Aquila [1], come illustreremo nel prossimo libro, occupandoci degli influssi astrali; anzi, bisogna farlo con il favonio [2], perché è un errore pieno di rischi quello della fretta precipitosa. Nel caso che un ritorno di tempo invernale attanagli le viti ferite dal recente intervento, è sicuro che le loro gemme verranno indebolite dal freddo, le piaghe si spaccheranno e il brutto tempo strinerà gli occhi, a causa dello sgocciolio delle lacrime. Infatti, chi
192 non sa che il gelo li rende fragili? Codesta pratica [1] risponde all'organizzazione dei lavori nei latifondi, non a una fretta legittima della natura. Piú presto si potano, nei giorni adatti, piú legno producono le viti; piú tardi lo si fa, piú dànno frutto abbondante. Perciò converrà potare dapprima le viti magre, da ultimo quelle robuste; ogni piaga dovrà essere obliqua, perché la pioggia scivoli giú facilmente, e rivolta verso terra; la cicatrice dovrà essere leggera il piú possibile, la lama della roncola affilatissima, e la piaga andrà levigata. Bisogna tagliare sempre fra 2 gemme, per non ar-
193 recare ferite agli occhi nella parte tagliata. Se questa si presenta nera, ritengono che sia guasta, e che si debba tagliare fino a trovare il sano, perché da ciò che è difettoso non può uscire legno utile. Se una vite magra non ha sarmenti idonei, è molto proficuo tagliarla raso terra e farne spuntare di nuovi, e nello spampinamento non togliere i pampini che sono uniti all'uva; infatti questo provoca anche il distacco dell'uva, tranne che nella vite novella. Si considerano inutili i pampini che nascono sul tronco anziché da un occhio, perché anche l'uva che nasce dal legno duro è rigida, tanto
194 da non poter essere staccata se non col ferro. Certuni ritengono che sia piú conveniente sistemare il palo fra 2 viti, cosí si scalzano con maggiore facilità, e il vantaggio è maggiore per la vite a un solo giogo, purché tuttavia il giogo stesso sia forte e la regione non sia esposta a raffiche di venti. Nella vite a quattro gioghi, il sostegno deve essere il piú possibile vicino al peso (senza però che questo rappresenti un intoppo per lo scalzamento), a non piú di un cubito di distanza; inoltre raccomandano di scalzare prima di potare.

195 Catone fornisce i seguenti precetti riguardo alla viticoltura nel

191. [1] Il 20 dicembre. Cfr. XVIII.283.
[2] Vento tiepido spirante da ovest a partire, secondo Plinio (XVI.93), grosso modo dall'8 febbraio.

192. [1] La potatura anticipata rispetto ai tempi giusti.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

vineam facito alligatoque recte, dum ne nimium constringas. Hoc modo eam curato: capita vitium per sementim ablaqueato. Vineam putatam circumfodito, arare incipito, ultro citroque sulcos perpetuos ducito. Vites teneras quam primum propagato, sic occato: veteres quam minimum castrato; potius, si opus erit, deicito bien-
196 nioque post praecidito. Vitem novellam resecari tum erit tempus, ubi valebit. Si vinea ab vite calvata erit, sulcos interponito ibique vivam radicem serito. Umbram a sulcis removeto, crebroque fodito. In vinea vetere serito ocinum, si macra erit – quod granum capit
197 ni serito –, et circum capita addito stercus, paleas, vinaceas, aliquid horumce. Ubi vinea frondere coeperit, pampinato. Vineas novellas alligato crebro, ne caulis praefringatur, et quae iam in perticam ibit, eius pampinos teneros alligato leviter porrigitoque, uti recte
198 stent. Ubi uva varia fieri coeperit, vites subligato ... Vitis insitio una est per ver, altera cum uva floret; ea optima est. – Vineam veterem si in alium locum transferre voles, dumtaxat bracchium crassam licebit. Primum deputato; binas gemmas ne amplius relinquito. Ex radicibus bene exfodito et cave, ne radices saucies. Ita uti fuerit, ponito in scrobe aut in sulco operitoque et bene occulcato, eodemque modo vineam statuito, alligato flexatoque, uti fuerit, crebroque fodito». – Ocinum, quod in vinea seri iubet, antiqui appellabant pabulum umbrae patiens, quod celerrime proveniat.
199 Sequitur arbusti ratio mirum in modum damnata Sasernae patri filioque, celebrata Scrofae, vetustissimis post Catonem peritissi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

suo insieme[1]: «Fai la vigna alta il piú possibile, e legala bene, senza però stringere troppo. Curala cosí: al tempo della semina, scalza i ceppi delle viti. Zappa intorno alle viti dopo averle potate; comincia ad arare e traccia solchi continui di qua e di là. Quanto prima propaggina le viti tenere, poi erpica. Rimonda il meno possibile le viti vecchie; piuttosto, se sarà necessario, gettale giú e due anni dopo tagliale. Il momento giusto per tagliare la vite novella
196 sarà quando ha preso forza. Se la vigna sarà scarsa di viti, fai dei solchi tra i filari e lí pianta delle barbatelle. Fai in modo che sui solchi non ci sia ombra e zappa spesso. In una vigna vecchia semina dell'ocino[1], se sarà magra – non seminare niente di ciò che fa granelli –, e intorno alle viti aggiungi letame, paglia, vinacce, o
197 qualcosa del genere. Quando la vigna comincia a essere frondosa, procedi allo spampinamento. Lega in vari punti le viti novelle, perché il fusto non si spezzi; a quella che già si arrampicherà sulla pertica, lega leggermente i germogli teneri, e tendili, perché stiano dritti. Quando l'uva comincia a screziarsi, lega le viti dal di
198 sotto . . . I periodi per l'innesto della vite sono uno in primavera, l'altro durante la fioritura; quest'ultimo è il migliore. – Se si vorrà trapiantare in un altro luogo una vecchia vite, sarà possibile purché abbia la grossezza di un braccio. Per prima cosa potala; non lasciarle piú di due germogli. Sradicala bene e stai attento a non ferire le radici. Mettila nella fossa o nel solco nella stessa posizione in cui era prima, ricopri e calca bene la terra; fai stare eretta la vite, legala e piegala allo stesso modo di prima, e zappa spesso». L'ocino, che Catone raccomanda di seminare nella vigna, è un foraggio che ben sopporta l'ombra, e che gli antichi chiamavano cosí per la grande velocità con cui cresce[1].

199 Il metodo da descrivere ora è quello delle viti maritate agli alberi, incredibilmente deprecato dai Saserna, padre e figlio[1], esaltato da Scrofa[2] (sono questi gli autori piú antichi dopo Catone, e i

195. [1] Il testo di Catone riportato da Plinio è, con qualche differenza, quello di 33.1-4, 41.1 e 49.

196. [1] Cfr. sotto, par. 198.

198. [1] Secondo questa etimologia (che è poi quella di Varrone, *Res rusticae* I 31.4) il termine *ocinum* sarebbe dunque da ricondurre al greco *okýs*, «veloce». In XVIII.143 Plinio darà informazioni piú dettagliate su questo foraggio, e ne spiegherà il nome citando esplicitamente Varrone.

199. [1] Autori di un'opera (perduta) sull'agricoltura, composta verosimilmente sulla base dell'esperienza pratica che derivava loro dal possesso di un podere nella Gallia Cisalpina: per questa notizia cfr. Varrone I 18.6; sono ricordati piú volte da Varrone stesso e da Columella. Appaiono da collocare dopo Catone ed entro i primi decenni del I secolo a. C.

[2] Altro scrittore di agricoltura; appare come interlocutore nei primi due libri delle *Res rusticae* di Varrone, di cui fu contemporaneo ed amico.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

misque, ac ne a Scrofa quidem nisi Italiae concessa, cum tam longo iudicetur aevo nobilia vina non nisi in arbustis gigni et in his quoque laudatiora summis sicut uberiora imis. Adeo excelsitate profi-
200 citur. Hac ratione et arbores eliguntur. Prima omnium ulmus, excepta propter nimiam frondem Atinia. Dein populus nigra, eadem de causa, minus densa folio. Non spernunt plerique et fraxinum ficumque, etiam oleam, si non sit umbrosa ramis. Harum satus cultusque abunde tractatus est. Ante XXXVI mensem attingi falce vetantur. Alterna servantur bracchia, alternis putantur annis, sexto
201 anno maritantur. Transpadana Italia praeter supra dictas cornu, opulo, tilia, acere, orno, carpino, quercu arbustat agros, Venetia salice propter uliginem soli. Et ulmus detruncata media in tria ramorum scamna digeritur, nulla fere XX pedum altiore arbore. Tabulata earum ab octavo pede altitudinis dilatantur in collibus sic-
202 cisque agris, a duodecumo in campestribus et umidis. Meridianum solem spectare palmae debent, rami a proiectu digitorum modo subrigi, tonsili in his tenuium quoque virgultorum barba, ne obumbrent. Intervallum iustum arborum, si aretur solum, quadrageni pedes in terga frontemque, in latera viceni; si non aretur, hoc in omnes partes. Singulis denas saepe adnutriunt vites, damnato agri-
203 cola minus ternis. Maritare nisi validas inimicum, enecante veloci vitium incremento. Serere tripedaneo scrobe necessarium distantes inter sese arboremque singulis pedibus. Nihil ibi malleoli atque pastinationis, nulla fodiendi inpendia, utpote cum arbusti ratio hac

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

piú esperti); ma anche Scrofa lo approva solo per l'Italia. Invece, una lunga tradizione sta a dimostrare che i vini di qualità provengono solo dalle vigne con gli alberi, e che anche in queste i piú rinomati derivano dall'uva che si trova in alto, mentre la produzione piú abbondante si ricava dal basso. A tal punto l'altezza è di
200 giovamento. Di ciò si tiene conto anche nella scelta degli alberi: al primo posto è l'olmo, eccetto quello atinio[1], troppo frondoso; segue il pioppo nero, scelto per lo stesso motivo, cioè perché ha un fogliame meno fitto[2]. I piú non disdegnano neppure il frassino e il fico, e neppure l'olivo, purché non faccia troppa ombra con i rami. Della piantatura e coltura di questi alberi si è abbondantemente trattato[3]. Non è permesso toccarli con la roncola prima di 36 mesi. Se ne conservano i rami in modo alterno, si potano ad anni al-
201 terni, si maritano alle viti al sesto anno. L'Italia Transpadana, oltre agli alberi sopra indicati, pianta nelle vigne come sostegni il corniolo, il loppio[1], il tiglio, l'acero, l'orno, il carpino[2], la quercia; la Venezia il salice[3], data l'umidità del suolo. L'olmo viene decapitato e si fa in modo che si dispieghi in tre ripiani di rami a metà altezza; a nessun albero si lasciano superare di regola i 20 piedi. I palchi degli olmi[4] si estendono a partire da otto piedi d'altezza in collina e nei terreni secchi, da dodici in pianura e nei terreni
202 umidi. Gli assi dei rami devono essere rivolti a mezzogiorno, i rami devono drizzarsi come dita dal punto di attacco; vanno tagliati anche i ciuffetti dei germogli esili, perché non facciano ombra. La distanza giusta fra gli alberi, se si ara il terreno, è di quaranta piedi davanti e dietro, di venti ai lati; se non lo si ara, è di venti in tutte le direzioni. Presso ciascun albero spesso si fanno crescere dieci viti, e viene biasimato il contadino che ne fa crescere me-
203 no di tre. È nocivo maritare olmi che non siano forti, perché li uccide la crescita veloce delle viti. È necessario piantare le viti in una fossa di tre piedi, lasciando tra queste e l'albero la distanza di un piede. In questo tipo di vigna, niente magliolo né vangature, niente spese di lavoratura; soprattutto, essa offre, per sua caratte-

200. [1] Cfr. XVI.72.
[2] A confronto, s'intende, di quello atinio.
[3] Cfr., per l'olmo, XVI.72 e XVII.76 sgg.; per il pioppo XVI.86 sgg. e XVII.78; per il frassino XVI.62 sgg. e XVII.67; per il fico XV.68 sgg. e XVII.87 sgg.; per l'olivo XV.1 sgg. e XVII.125 sgg.

201. [1] Con questo nome vengono indicate alcune specie di acero. Sul loppio cfr. XIV.12; XVI.73 e nota 1; ecc.
[2] Albero delle Betulacee: cfr. XVI.67 e *passim*.
[3] Cfr. XIV.110, dove si fa riferimento al sapore di salice che ha l'uva raccolta nelle paludi intorno a Padova.
[4] Cioè i ripiani formati dai loro rami.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

peculiari dote praestet, quod ab eodem solo ferri fruges et vitibus prodest, superque quod vindicans se altitudo non, ut in vinea, ad arcendas animalium iniurias pariete vel saepe vel fossarum utique inpendio muniri se cogit.

204 In arbusto e praedictis sola viveradicum ratio, item propaginum, et haec gemina, ut diximus: qualorum in ipso tabulato maxime probata, quoniam a pecore tutissima est, altera deflexa vite vel palmite iuxta suam arborem aut circa proximam caelibem. Quod supra terram est e matre, radi iubetur, ne fruticet. In terra non pauciores IV gemmae obruuntur ad radicem capiendam, extra in capite
205 binae relincuntur. Vitis in arbusto IV pedes longo constat omnis sulco, tres lato, alto duos cum semipede. Post annum propago inciditur ad medullam, ut paulatim radicibus suis adsuescat; caulis a capite ad duas gemmas reciditur; tertio totus mergus absciditur repetiturque altius in terram, ne ex reciso frondeat. Tolli viveradix a vindemia protinus debet.

206 Nuper repertum draconem serere iuxta arborem; ita appellamus palmitem emeritum pluribusque induratum annis. Hunc praecisum quam maxima amplitudine, tribus partibus longitudinis deraso cortice, quatenus obruatur – unde et rasilem vocant –, deprimere sulco, reliqua parte ad arborem erecta, ocissimum in vite. Si gracilis sit vitis aut terra, usitatum est quam proxime solum decidi, donec firmetur radix, sicuti neque roscidam seri neque a septentrionis flatu. Vites aquilonem spectare debent ipsae, palmites autem earum meridiem.

207 Non est festinandum ad putationem novellae, sed primo in circulos materies colligenda, nec nisi validae putatio admovenda, seriore anno fere ad fructum arbusta vite quam iugata. Sunt qui omnino putari vetent, priusquam arborem longitudine aequaverit.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ristica, i seguenti vantaggi: il fatto che il medesimo terreno produca cereali, giova anche alle viti; inoltre, poiché l'altezza di queste viti rappresenta per esse una difesa, non richiedono, come le altre, di essere protette contro gli attacchi degli animali mediante un muro, una siepe o comunque con la spesa dei fossati.

204 Nella vigna con gli alberi si usano, fra i procedimenti detti sopra, solo quello di piantare le barbatelle e quello della propaggine. Come si è detto [1], essa è di due tipi: il sistema dei panieri posti proprio sul palco dei rami è il piú apprezzato, poiché il ripiano è del tutto al sicuro dalle bestie; l'altro consiste nel piegare il tronco della vite o un sarmento accanto al suo albero o nei pressi del piú vicino albero «celibe». Si raccomanda di raschiare ciò che esce dalla madre al di sopra della terra, per evitare la produzione di polloni. Si sotterrano non meno di 4 gemme perché mettano
205 radice, e se ne lasciano due fuori, sulla testa. Nella vigna con gli alberi, ogni vite è posta in un solco lungo 4 piedi, largo tre, profondo due e mezzo. Dopo un anno la propaggine viene incisa fino al midollo, perché si abitui a poco a poco alle proprie radici, e si taglia la parte alta del fusto, in modo da lasciare due gemme; al terzo anno si taglia del tutto la propaggine cercandola in profondità nel terreno, perché dalla sezione non nascano virgulti. La barbatella va tolta subito dopo la vendemmia.

206 Una trovata recente è quella di piantare vicino all'albero un «serpente»: chiamiamo cosí un vecchio tralcio indurito dagli anni [1]. Lo si taglia il piú grande possibile, lo si scorteccia per tre quarti della lunghezza, fino al tratto che si sotterra – per cui lo chiamano anche «raschiato» –, lo si pianta in un solco, con la parte rimanente ritta contro l'albero; è il sistema piú veloce che si possa usare nella vigna. Se la vite è magra (o se lo è il terreno) c'è l'abitudine di tagliarla il piú possibile vicino al suolo, finché la radice divenga salda, come anche di non piantarla bagnata di rugiada né esposta al vento di settentrione. Le viti devono essere rivolte verso l'aquilone, ma i loro tralci a mezzogiorno.

207 Non bisogna aver fretta di potare la vite novella, ma in primo luogo bisogna raccogliere i getti legnosi in cerchio e non praticare la potatura se non quando è forte, dato che la vite maritata all'albero produce circa un anno dopo rispetto a quella sul giogo. C'è chi sostiene che non la si debba potare affatto, prima che abbia

204. [1] Ai paragrafi 97-98.

206. [1] Diversamente, al paragrafo 182, Plinio ha informato che è detta *draco* una vecchia vite lasciata allungare e condotta «fino al quarto palo». Per la tecnica qui descritta cfr. XIV.12.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Prima falce VI pedes a terra recidatur, flagello infra relicto et nasci coacto incurvatione materiae. III ei gemmae, non amplius, deputa-
208 to supersint. Ex his emissi palmites proximo anno imis digerantur scamnis ac per singulos annos ad superiora scandant, relicto semper duramento in singulis tabulatis et emissario uno, qui subeat usque quo placuerit. De cetero putatione omnia flagella, quae proxime tulerint, recidantur, nova circumcisis undique capreolis spargantur in tabulatis. Vernacula putatio deiectis per ramos vitium crinibus circumvestit arborem crinesque ipsos uvis, Gallica in traduces porrigitur, Aemiliae viae in ridicas Atiniarum ambitu, frondem earum fugiens.

209 Est quorundam inperitia sub ramo vitem vinculo suspendendi, suffocante iniuria. Contineri debet vimine, non artari; quin immo etiam quibus salices supersunt, molliore hoc vinculo facere malunt, herbaque Siculi, quam vocant ampelodesmon, Graecia vero universa iunco, cypero, ulva. Liberata quoque vinculo per aliquot dies vagari et incondita spargi atque in terra, quam per totum annum spec-
210 taverit, recumbere; namque ut veterina a iugo et canes a cursu volutatio iuvat, ita tum et vitium porrigi lumbos. Arbor quoque ipsa gaudet adsiduo levata onere, similis respiranti, nihilque est in opere naturae, quod non exemplo dierum noctiumque aliquas vices feriarum velit. Ob id protinus a vindemia putari et lassas etiamnum fructu edito inprobatur. Putatae rursus alligentur alio loco, namque orbitas vinculi sentiunt vexatione non dubia.

211 Traduces Gallicae culturae bini utrimque e lateribus, si par quadrageno distet spatio, quaterni, si viceno, inter se obvii miscentur

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

uguagliato l'albero in altezza. Alla prima potatura la si tagli a 6 piedi da terra, lasciando sotto un sarmento che viene fatto crescere girandone il legno intorno al tronco. Tre gemme, non di piú, re-
208 stino su questo sarmento dopo la potatura. I tralci che spuntano da tali gemme devono essere disposti, l'anno successivo, sui ripiani piú bassi dell'albero, e anno per anno devono arrampicarsi su quelli superiori; su ciascun ripiano va sempre lasciato un sarmento duro e un solo rampollo, che salga fin dove vorrà. Per il resto, con la potatura, si taglino tutti i sarmenti che hanno dato frutti piú di recente e si distendano sui ripiani quelli nuovi, dopo aver tagliato i viticci tutt'intorno. La potatura nostrana consiste nel rivestire l'albero con la chioma delle viti, tirandola giú lungo i rami, e nel rivestire la chioma stessa di grappoli d'uva; quella gallica nel tendere i tralci come festoni; quella della via Emilia nel farli passare su paletti intorno agli olmi atinii, evitando le loro foglie.

209 Taluni, per inesperienza, commettono l'errore di legare la vite sotto un ramo dell'albero: è un sistema dannoso, che la soffoca. Deve essere trattenuta, non stretta, mediante una legatura di vimine. Anzi, perfino dove i salici abbondano si preferisce servirsi di un legaccio piú morbido di questo; in Sicilia usano un'erba chiamata *ampelodesmos*[1], mentre tutta quanta la Grecia usa il giunco, il cipero, l'ulva. Per qualche giorno bisogna anche liberare la vite dalle sue legature e lasciarla vagare, spargersi disordinata-
210 mente e giacere sulla terra che ha guardato per tutto l'anno; infatti, come alle bestie da tiro staccate dal giogo e ai cani dopo una corsa piace rivoltolarsi, cosí anche alle viti, in quel momento, piace stendere i fianchi. Anche l'albero prova sollievo nel venire alleggerito del peso continuo, e sembra che riprenda fiato; non c'è niente nell'opera della natura che non voglia, sull'esempio dei giorni e delle notti, un po' di riposo a fasi alterne. È il motivo per cui si disapprova la potatura subito dopo la vendemmia, quando le viti sono ancora stanche per aver dato frutti. Una volta potate, devono essere legate di nuovo, ma in un altro punto; infatti avvertono la pressione circolare del legame, che senza dubbio per esse è un tormento.

211 I tralci a festone tipici della coltura gallica si vengono incontro dai lati, due da ciascuna parte se la coppia di alberi dista quaranta piedi, quattro se dista venti piedi; si fanno mescolare tra loro e si

209. [1] Parola composta dai termini greci *ámpelos*, «vite», e *desmós*, «legatura». André suggerisce l'identificazione con lo sparto (pianta delle Graminacee dalle cui foglie si ricava una fibra adatta per fare cordami), sulla base di Dioscoride IV 154, che dà notizia dell'impiego dello *spartion* per le legature delle viti.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

alliganturque una conciliati, virgultorum comitatu obiter rigorati, qua deficiant, aut, si brevitas non patiatur ipsorum, adalligato protenduntur in viduam arborem unco. Traducem bimum praecidere solebant – onerat enim vetustate –; melius donare tempus, ut transilem faciant, ni largiatur crassitudo. Alias utile toros futuri draconis pasci.

212 Unum etiamnum genus est medium inter hoc et propaginem, totas supplantandi in terram vites cuneisque findendi et in sulcos plures simul ex una propagandi, gracilitate singularum firmata circumligatis hastilibus nec recisis, qui a lateribus excurrant, pampinis. Novariensis agricola, traducum turba non contentus nec copia ramorum, inpositis etiamnum patibulis palmites circumvolvit; ita-
213 que praeter soli vitia cultura quoque torva fiunt vina. Alia culpa iuxta urbem Aricinis, quae alternis putantur annis, non quia id viti conducat, sed quia vilitate reditum inpendia exuperent. Medium temperamentum in Carsulano secuntur cariosasque tantum vitis partes incipientesque inarescere deputando, ceteris ad uvam relictis. Detracto onere supervacuo pro nutrimento omni est raritas volneris; sed nisi pingui solo talis cultura degenerat in labruscam.

214 Arbusta arari quam altissime desiderant, tametsi frumenti ratio non exigit. Pampinari ea non est moris; et hoc conpendium operae. Deputantur cum vite pariter interlucata densitate ramorum, qui sint supervacui et absumant alimenta. Plagas ad septentriones aut ad meridiem spectare vetuimus; melius, si neque in occasus solis. Diu dolent talia quoque ulcera et difficile sanescunt algendo ni-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

legano congiunti, all'occorrenza sostenendoli con steccature di ramoscelli nei punti in cui calano; oppure si attacca ad essi un gancio e con quello si tendono fino all'albero «vedovo», se sono troppo corti per arrivarci da soli. Si usava tagliare il festone quando aveva due anni – invecchiando in effetti diventa pesante –; è meglio dargli tempo di passare all'altro albero, se ancora non glielo consente la sua grossezza; altrimenti, conviene dare modo al futuro «serpente» di farsi dei buoni muscoli.

212 Esiste anche un altro procedimento, intermedio fra questo e la propagginazione; consiste nello stendere completamente a terra le viti, nel fenderle con dei cunei e nel propagare nei solchi piú viti da una sola, sostenendo la gracilità di ciascuna con dei paletti legati intorno, senza recidere i pampini che escono dai fianchi. Il contadino di Novara, non contento della quantità di festoni né dell'abbondanza di rami, avvolge i tralci anche a dei paletti appositamente piantati; cosí è il metodo di coltura, oltre ai difetti del
213 terreno, a rendere aspri i vini. Un altro errore è commesso vicino a Roma, nei riguardi delle viti di Ariccia[1], che vengono potate ad anni alterni, non perché questo giovi alle viti, ma perché, a causa del basso prezzo del vino, le spese supererebbero la rendita. Nel territorio di Carsule[2] tengono una via di mezzo, e potano solo le parti guaste della vite e quelle che cominciano a seccare, lasciando le altre a produrre uva; una volta tolto il peso superfluo, il fatto di aver ricevuto poche ferite è per la vite l'unico nutrimento; ma se il terreno non è grasso, una coltivazione di questo tipo la fa degenerare in lambrusca[3].

214 Le vigne con gli alberi hanno bisogno di essere arate a fondo il piú possibile, sebbene non lo richieda la coltivazione del grano[1]. Non c'è l'uso di spampinarle, e questo è un risparmio di lavoro. Gli alberi si potano contemporaneamente alle viti, se ne diradano i rami togliendo quelli superflui, che sottraggono nutrimento. Abbiamo detto che le piaghe non devono essere rivolte né a settentrione né a mezzogiorno[2]; meglio ancora, se non sono rivolte nemmeno a ponente. Anche le ferite di questo tipo fanno male a lungo

213. [1] In XIV.12 si parla dell'asprezza del vino che veniva ricavato dalle vigne di questa cittadina laziale. La concordanza fra tale notizia e quella, data qui, sul basso prezzo del vino, conferma la plausibilità della correzione *Aricinis* (nei codici si legge *varracinis*).
[2] Città dell'Umbria, oggi rovine presso Sangemini, in provincia di Terni. Cfr. III.113.
[3] Cioè in vite selvatica: cfr. XIV.98.

214. [1] Che veniva coltivato negli spazi tra i filari.
[2] Al paragrafo 84.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mis aestuandove. Non eadem in vite libertas, quoniam certa latera, sed facilius abscondere et detorquere, quo velis, plagas. In arborum tonsura supiniore velut calices faciendi, ne consistat umor.

215 (36) Viti adminicula addenda, quae scandat adprehensa, si maiora sint. Vitium generosarum pergulas quinquatribus putandas et, quarum servare uvas libeat, decrescente luna tradunt; quae vero interlunio sint putatae, nullis animalium obnoxias esse. Alia ratione plena luna noctu tondendas, cum sit ea in leone, scorpione, sagittario, tauro, atque in totum serendas plena aut crescente utique censent. Sufficiunt in Italia cultores deni in centena iugera vinearum.

216 (37) Et abunde satu cultuque arborum tractato, quoniam de palmis et cytiso in peregrinis arboribus adfatim diximus, ne quid desit, indicanda reliqua natura est magno opere pertinens ad omnia ea. Infestantur namque et arbores morbis. Quid enim genitum caret his malis? Et silvestrium quidem perniciosos negant esse vexarique tantum grandine in germinatione aut flore, aduri quoque fervore aut flatu frigidiore, praepostero die, nam suo frigora etiam
217 prosunt, ut diximus. Quid ergo? Non et vites algore intereunt? Hoc quidem est, quo deprehendatur soli vitium, quoniam non evenit nisi in frigido. Itaque per hiemes caeli rigorem probamus, non

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

e guariscono difficilmente col troppo freddo o col troppo calore. Per la vite non c'è la stessa possibilità di scelta, perché i suoi fianchi sono in determinate posizioni, ma è piú facile nasconderne le ferite e volgerle nella direzione che si vuole[3]. Quando la sezione degli alberi è rivolta in su, bisogna praticarvi delle specie di scannellature, perché l'acqua non ristagni.

215 (36) Bisogna mettere accanto alla vite dei pali, che essa possa afferrare per poi arrampicarvisi, se la superano in altezza[1]. Dicono che le viti di buona qualità mandate a pergola vadano potate al tempo delle Quinquatrie[2], e in fase di luna calante quelle di cui si vogliono conservare i grappoli[3]; dicono, inoltre, che quelle potate durante il novilunio restano immuni dagli attacchi di qualsiasi insetto. In base a un'altra teoria, c'è chi pensa che le viti vadano potate di notte, con la luna piena, quando essa è nel Leone, nello Scorpione, nel Sagittario e nel Toro, e che in generale si debbano piantare con la luna piena o comunque crescente. In Italia bastano dieci vignaioli per cento iugeri di vigna.

216 (37) Dopo questa lunga trattazione sulla piantatura e coltura degli alberi, poiché delle palme e del citiso si è parlato a sufficienza a proposito degli alberi esotici[1], bisogna, per completezza, indicare gli altri fattori naturali che hanno grande attinenza con tutta la materia esposta. Anche gli alberi, infatti, vengono colpiti da malattie. Quale essere al mondo è immune da questi mali? Dicono, veramente, che le malattie degli alberi selvatici non sono letali, e che li fa soffrire solo la grandine al tempo del germogliamento o della fioritura, e che vengono anche bruciati dal calore o da un vento troppo freddo, se capita fuori tempo, perché il freddo a
217 tempo debito è anzi di giovamento, come si è detto[2]. Ma come? Il freddo non uccide anche le viti? Tale evenienza, in realtà, è rivelatrice di un difetto del terreno, poiché si verifica soltanto in un terreno freddo; è per questo motivo che in inverno noi apprezzia-

[3] Data la flessibilità dei sarmenti, che compensa la fissità dell'orientamento della vite, determinata dalla sua posizione rispetto all'albero. Ma il senso del passo non appare del tutto sicuro, tanto che Mayhoff aggiunge *ut* prima di *in vite*, rovesciando i termini del confronto.

215. [1] Plinio sta ora parlando delle viti a pergola, come del resto viene chiarito subito dopo. Per i pergolati cfr. XIV.11.

[2] Feste in onore di Minerva, dette cosí perché venivano celebrate il quinto giorno dopo le idi di marzo (= 19 marzo).

[3] Cfr. XV.62.

216. [1] Cfr. XIII.26 sgg. e 130 sgg.

[2] Al paragrafo 10. Questo discorso d'apertura sul tema delle malattie delle piante risulta piú o meno calcato su Teofrasto IV 14.1. Teofrasto appare del resto la fonte specifica di tutta questa sezione del libro.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

soli. Nec infirmissimae arbores gelu periclitantur, sed maximae, vexatisque ita cacumina prima inarescunt, quoniam praestrictus non potuit eo pervenire umor.

218 Arborum quidam communes morbi, quidam privati generum. Communis vermiculatio et sideratio ac dolor membrorum, unde partium debilitas, societate nominum quoque cum hominis miseriis. Trunca dicimus certe corpora et oculos germinum exustos ac
219 multa simili sorte. Itaque laborant et fame et cruditate, quae fiunt umoris quantitate, aliqua vero et obesitate, ut omnia, quae resinam ferunt, nimia pinguitudine in taedam mutantur et, cum radices quoque pinguescere coepere, intereunt, ut animalia nimio adipe, aliquando et pestilentia per genera, sicut inter homines nunc servitia, nunc plebes urbana vel rustica.

220 Vermiculantur magis minusve quaedam, omnes tamen fere, idque aves cavi corticis sono experiuntur. Iam quidem et hoc in luxuria esse coepit, praegrandesque roborum delicatiore sunt in cibo – cosses vocant – atque etiam farina saginati hi quoque altiles
221 fiunt. Maxime autem arborum hoc sentiunt piri, mali, fici, minus quae amarae sunt et odoratae. Eorum, qui in ficis existunt, alii nascuntur ex ipsis, alios parit qui vocatur cerastes, omnes tamen in cerasten figurantur sonumque edunt parvoli stridoris. Et sorbus arbor infestatur vermiculis rufis ac pilosis atque ita emoritur; mespila quoque in senecta obnoxia ei morbo est.

222 Sideratio tota e caelo constat. Quapropter et grando in his causis intellegi debet et carbunculatio et quod pruinarum iniuria eve-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mo il freddo del clima, non quello del suolo. E non sono gli alberi piú deboli a correre rischi in caso di gelo, ma quelli piú grandi, a cui, quando subiscono questo tormento, per prima cosa secca la cima, perché la linfa congelata non può arrivare fin lassú.

218 Alcune malattie sono comuni a tutti gli alberi, altre riguardano in modo esclusivo le singole specie. Sono malattie comuni l'inverminamento, la siderazione [1] e il dolore delle membra [2], da cui deriva la debolezza delle parti: la terminologia è la stessa che designa le condizioni dolorose dell'uomo. Noi usiamo infatti espressioni come «corpi mutili», «occhi di germogli bruciati» e molte altre
219 del genere. Cosí soffrono per la fame e l'indigestione (dipende dalla quantità della linfa), alcuni poi anche per l'obesità: tutte le piante che producono resina, se il grasso è in eccesso, si trasformano in *taedae* [1], e, quando anche le radici cominciano a diventare grasse, periscono, come gli animali per l'eccesso di adipe; talvolta le piante soffrono anche di malattie epidemiche che si diffondono specie per specie, cosí come fra gli uomini ora si ammalano gli schiavi, ora la gente di città, ora quella di campagna.

220 Sono soggetti ai vermi quasi tutti gli alberi – anche se certi piú e certi meno – e gli uccelli se ne accorgono dal suono della corteccia cava. Ormai, del resto, anche questa malattia ha cominciato ad essere sfruttata per fini di lusso, e i grossi vermi del rovere, detti cossi [1], costituiscono un piatto raffinato: vengono perfino ingrassa-
221 ti con la farina, e anche di questi si fa l'allevamento. Gli alberi piú soggetti ai vermi sono i peri, i meli e i fichi, i meno soggetti sono quelli amari e odorosi. Dei vermi che si trovano nei fichi, certi nascono dagli alberi stessi, altri li genera il cosiddetto ceraste [1], tutti comunque si trasformano in ceraste ed emettono un piccolo suono stridulo. Anche il sorbo è infestato da vermetti rossi e pelosi, che per esso sono causa di morte; anche il nespolo, in vecchiaia, è soggetto a questa malattia.

222 La siderazione dipende interamente dal cielo, e perciò bisogna includere in questo genere di malanni anche la grandine, la *car-*

218. [1] Il termine *sideratio* deriva da *sidus*, «stella», e contiene quindi l'indicazione, sia pur generica, della presunta origine di questo malanno, che al paragrafo 222 è detto dipendere interamente dal cielo (cioè dai fenomeni climatici).

[2] Espressione generica con cui Plinio intende forse indicare l'affezione che Teofrasto (IV 14.2 e 4) chiama *sphakelismós*, «cancrena».

219. [1] Cfr. XVI.44.

220. [1] Larve di lepidotteri, che vivono in gallerie scavate nel legno (quindi entro rami, tronchi, steli, radici), recando danni alle colture. Cfr. XI.113 e XXX.115.

221. [1] Cfr. XVI.220, nota 4.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nit. Haec enim verno tepore invitatis et erumpere audentibus satis mollibus insidens adurit lactescentes germinum oculos, quod in flore carbunculum vocant. Pruinae perniciosior natura, quoniam lapsa persidit gelatque ac ne aura quidem ulla depellitur, quia non fit nisi inmoto aëre et sereno. Proprium tamen siderationis est sub ortu canis siccitatum vapor, cum insita ac novellae arbores moriuntur, praecipue ficus et vitis.

223 Olea praeter vermiculationem, quam aeque ac ficus sentit, clavum etiam patitur, sive fungum placet dici vel patellam. Haec est solis exustio. Nocere tradit Cato et muscum rubrum. Nocet plerumque vitibus atque oleis et nimia fertilitas. Scabies communis omnium est. Inpetigo et, quae adgnasci solent, cocleae peculiaria ficorum vitia, nec ubique. Sunt enim quaedam aegritudines et locorum.

224 Verum ut homini nervorum cruciatus, sic et arbori, ac duobus aeque modis. Aut enim in pedes, hoc est radices, inrumpit vis morbi, aut in articulos, hoc est cacuminum digitos, qui longissime a toto corpore exeunt. Nigrescunt ergo, et sunt apud Graecos sua no-
225 mina utrique vitio. Undique primo dolor, mox et macies earum partium fragilis, postremo tabes morsque, non intrante suco aut non perveniente, maximeque id fici sentiunt. Caprificus omnibus immunis est, quae adhuc diximus. Scabies gignitur roribus lentis

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

*bunculatio*[1] e i danni prodotti dalle brinate. Questa infatti[2], posandosi sui teneri getti che, stimolati dal tepore primaverile, osano spuntare, brucia gli occhi lattiginosi delle gemme: è il fenomeno che, al momento della fioritura, chiamano il «carbonchio». Piú dannosa è la natura della brina, perché, una volta caduta, si deposita sulle piante e vi gela, e non viene rimossa nemmeno da una qualche brezza, perché non si forma se non quando l'aria è immobile e serena. È tuttavia una particolarità della siderazione il colpo di calore legato al tempo secco, al sorgere della Canicola, quando muoiono gli innesti e gli alberi giovani, soprattutto il fico e la vite.

223 L'olivo, oltre all'inverminamento di cui soffre come il fico, è soggetto anche al «chiodo», detto pure, se si preferisce, fungo o patella[1]. Si tratta di una bruciatura causata dal sole. Catone dice che gli è nocivo anche il muschio rosso[2]. Anche l'eccessiva fertilità nuoce per lo piú alle viti e agli olivi[3]. La scabbia è comune a tutti gli alberi. L'impetigine[4] e le «chiocciole»[5], escrescenze che si formano sugli alberi, sono malanni specifici dei fichi, e non dappertutto. Ci sono infatti malattie proprie di determinati luoghi.

224 Come l'uomo, cosí anche l'albero può essere tormentato dalle malattie dei nervi, e, ugualmente, in due modi: la violenza del male, infatti, lo assale ai piedi, cioè nelle radici, o alle articolazioni, cioè alle «dita» della cima, che spuntano nelle zone piú periferiche rispetto all'intero corpo. Queste parti, dunque, si scuriscono,
225 e per l'uno e l'altro malanno i Greci hanno nomi specifici[1]. Dapprima la pianta avverte dolore dappertutto, poi le parti colpite divengono macilente e fragili, infine sopraggiunge il disfacimento e la morte, perché la linfa non vi penetra o non vi giunge; i fichi sono quelli che piú soffrono di questo male. Il fico selvatico è immune da tutte le malattie finora dette. La scabbia ha origine dalle ru-

222. [1] A quanto pare, un annerimento dei germogli bruciati dalle gelate di primavera. Subito dopo Plinio parla di *carbunculus*, che sembra considerare un caso particolare di *carbunculatio*. Impossibile stabilire con certezza fino a che punto la *carbunculatio* o il *carbunculus* siano identificabili con quello che è per noi il carbonchio o carbone, malattia in realtà crittogamica.

[2] La *carbunculatio*.

223. [1] Plinio si riferisce alla cosiddetta «rogna» dell'olivo, che si manifesta con escrescenze tumorali e che però non è causata dal sole, ma è di origine batterica.

[2] Catone 6.2. Per la raschiatura del muschio che si forma sull'olivo cfr. par. 130.

[3] Cfr. XV.20 (dove è presente anche il riferimento al muschio).

[4] Con *scabies* e *impetigo* Plinio indica probabilmente malattie di tipo micotico.

[5] Le *cocleae* sono verosimilmente dei funghi che nella forma ricordano, appunto, le chiocciole.

224. [1] Rispettivamente *sphakelismós* e *krádos* (sono i termini usati da Teofrasto IV 14.4).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

post vergilias; nam si rariores fuere, perfundunt arborem, non scalpunt scabie, et grossi cadunt; sive imbres nimii fuere, alio modo ficus laborat, radicibus madidis.

226 Vitibus praeter vermiculationem et siderationem morbus peculiaris articulatio tribus de causis: una vi tempestatium germinibus ablatis, altera, ut notavit Theophrastus, in supinum excisis, tertia culturae imperitia laesis. Omnes enim earum iniuriae in articulis sentiuntur. Siderationis genus est et his deflorescentibus roratio, aut cum acini, priusquam crescant, decocuntur in callum. Aegrotant et cum alsere, laesis uredine attonsarum oculis. Et calore hoc evenit intempestivo, quoniam omnia modo constant certoque tem-
227 peramento. Fiunt et culpa colentium vitia, cum praestringuntur, ut dictum est, aut circumfossor iniurioso ictu verberavit vel etiam subarator inprudens luxavit radices corpusve desquamavit. Est et quaedam contusio falcis hebetioris. Quibus omnibus causis difficilius tolerant frigora aut aestus, quoniam in ulcus penetrat iniuria omnis a foris. Infirmissima vero malus, maximeque quae dulcis est.
228 Quibusdam debilitas sterilitatem, non necem, adfert, ut si quis pino cacumen auferat vel palmae. Sterilescunt enim nec moriuntur.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

giade che persistono dopo le Pleiadi[1]; infatti, se sono scarse, esse irrorano l'albero, non lo intaccano con la scabbia, e i grossi[2] cadono; se si hanno piogge eccessive, il fico soffre per un'altra ragione, le radici inzuppate d'acqua.

226 Oltre all'inverminamento e alla siderazione, la vite è soggetta a una malattia particolare, l'*articulatio*[1], che ha tre cause: la prima è la violenza dei temporali che distrugge i germogli, la seconda, come ha notato Teofrasto[2], è il fatto che le sezioni delle parti potate siano rivolte in su, la terza sono i danni derivanti da una coltivazione sbagliata. Tutti i guasti dovuti a questi motivi si riscontrano nelle giunture. Un genere di siderazione è anche la *roratio*, che si ha quando le viti perdono il fiore[3], o quando gli acini si induriscono avvizzendo prima di crescere. Le viti si ammalano inoltre in conseguenza di un colpo di freddo, quando gli occhi sono strinati dal carbonchio dopo la potatura; questo accade anche in seguito a un colpo di calore fuori tempo, perché tutto si regge
227 sulla misura e su un preciso equilibrio. Di alcune malattie sono responsabili anche i vignaioli, quando fanno alle viti legature troppo strette, come si è detto[1], o quando chi zappa intorno a una pianta la ferisce colpendola malamente, o anche quando qualcuno, smuovendo sbadatamente la terra, lussa le radici e scorteccia il tronco. C'è anche il caso dell'ammaccatura prodotta da una falce poco affilata. In seguito a tutte queste evenienze le viti sopportano peggio il freddo e il caldo, perché qualsiasi agente esterno danneggia la pianta attraverso l'apertura della ferita. L'albero piú de-
228 licato è il melo, soprattutto quello che dà frutti dolci. In certe piante una mutilazione[1] provoca la sterilità, non la morte, come nel caso in cui si tagli la cima a un pino o a una palma; divengono

225. [1] Per questo presunto effetto dell'eccessiva rugiada cfr. XXXI.33. Le Pleiadi, come si sa, sorgono alla fine della primavera.

[2] Per i grossi, fichi che non maturano mai, cfr. XV.73 e XVI.113.

226. [1] Questo valore del termine risulta attestato solo qui. Il passaggio dal senso di «articolazioni» della pianta a quello di malattia di tale parte appare improntato allo stesso tipo di rapporto metonimico per cui *lignum* indica, in XIII.98, non il legno ma un difetto del legno di una pianta (la «tuia»).

[2] IV 14.6.

[3] Da *ros*, *roris*, «rugiada», il che farebbe pensare a una malattia provocata da cadute di rugiada eccessive o fuori tempo (per i danni prodotti dalle rugiade cfr. per es. XI.112, XVIII.91, XXXI.33); ma forse si può anche pensare (come pare faccia André) a un impiego metaforico di *roratio* nel senso di «caduta degli acini», assimilata in qualche modo alla caduta delle gocce di rugiada.

227. [1] Al paragrafo 209.

228. [1] Il contesto orienta verso l'attribuzione di questo senso specifico a *debilitas*; si tratta, del resto, di un significato ampiamente attestato in riferimento alle membra umane.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Aegrotant aliquando et poma ipsa per se sine arbore, si necessariis temporibus imbres aut tepores vel adflatus defuere aut contra abundavere. Decidunt enim aut deteriora fiunt. Pessimum est inter omnia, cum deflorescentem vitem et oleam percussit imber, quoniam simul defluit fructus.

229 Sunt ex eadem causa nascentes et urucae, dirum animal, eroduntque frondem, aliae florem quoque, olivarum, ut in Mileto, ac depastam arborem turpi facie relinquunt. Nascitur hoc malum tepore umido et lento. Fit aliud ex eodem, si sol acrior insecutus inussit ipsum vitium ideoque mutavit. Est etiamnum peculiare olivis et vitibus – araneum vocant –, cum veluti telae involvunt fructum
230 et absumunt. Adurunt et flatus quidam eas maxime, sed et alios fructus. Nam vermiculationem et poma ipsa per se quibusdam annis sentiunt, mala, pira, mespila, punica. In oliva ancipiti eventu, quando sub cute innati fructum adimunt, augent, si in ipso nucleo fuere erodentes eum. Gigni illos prohibent pluviae, quae fiunt post arcturum. Eaedem si austrinae fuere, generant druppis quoque,
231 quae maturescentes tum sunt praecipue caducae. Id riguis magis evenit, etiam si non cecidere, fastidiendis. Sunt et culicum genera aliquis molesta, ut glandibus, fico; qui videntur ex umore nasci, tum dulci subdito corticibus. Et aegrotatio quidem fere in his est.

232 Quaedam temporum causae aut locorum non proprie dicantur

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

infatti sterili, ma non muoiono[2]. Talora anche gli stessi frutti sono malati senza che lo sia l'albero, se, a tempo debito, la pioggia o il tepore o il vento sono mancati o, al contrario, sono stati eccessivi: infatti cadono o si deteriorano. La circostanza peggiore di tutte si ha quando la pioggia si abbatte sulla vite o sull'olivo mentre stanno perdendo i fiori, perché contemporaneamente vengono giú i frutti.

229 La pioggia fa nascere anche i bruchi, animaletti terribili che rosicchiano le foglie, alcuni anche il fiore, degli olivi, come a Mileto[1], e lasciano in condizioni sconce l'albero mangiucchiato. Questa calamità deriva da un tepore umido e appiccicoso. Da questo stesso male ne deriva un altro, se alla pioggia tiene dietro un sole troppo ardente, che brucia le parti danneggiate[2] e perciò cambia il danno. Esiste un altro male ancora, peculiare agli olivi e alle viti – lo chiamano ragnatela –, quando delle specie di tele avvolgo-
230 no il frutto e lo distruggono[3]. Anche certi venti bruciano in particolar modo le olive e l'uva, ma anche altri frutti. Quanto all'inverminamento, in certi anni ne soffrono i frutti stessi (mele, pere, nespole, melagrane). Nell'oliva sono possibili due esiti: se i vermi nascono sotto la buccia, distruggono il frutto, mentre lo fanno ingrossare se si sono formati proprio nel nocciolo e lo hanno roso. Impediscono loro di formarsi le piogge che vengono dopo Arturo[1]. Le stesse piogge, se sono recate dall'austro, li fanno nascere anche nelle *druppae*[2], che, maturando, cadono allora con partico-
231 lare facilità. Ciò avviene maggiormente nei luoghi umidi, e rende ripugnanti i frutti anche se non sono caduti. Ci sono poi le varie specie di moscerini, nocivi ad alcuni frutti, come a quelli a ghianda e ai fichi; sembrano nascere da un umore dolce che si trova allora sotto la corteccia[1]. Da tali malattie, piú o meno, sono affetti questi alberi.

232 Certe condizioni determinate da fattori stagionali o legate ai luoghi non possono dirsi propriamente malattie, perché causano

[2] Per l'asportazione della cima della palma (il cosiddetto cavolo palmizio) cfr. XIII.36 e 39.

229. [1] La notizia è data da Teofrasto IV 14.9. Per i rimedi contro i bruchi cfr. in seguito, par. 266.

[2] Ma si può anche intendere, con André, che *ipsum vitium* siano i bruchi stessi.

[3] Nel caso dell'olivo, Plinio si riferisce verosimilmente alle secrezioni prodotte dalle larve di un insetto parassita, la psilla dell'olivo; per la vite, è piú difficile stabilire di quale affezione parassitaria si stia qui parlando.

230. [1] Cioè dopo il 12 settembre (cfr. XVIII.310).

[2] Sono le olive che cominciano ad annerire. Cfr. XV.6.

231. [1] Forse una sorta di melata, secrezione zuccherina che stilla però, normalmente, dalle foglie di certe piante (cfr. XVI.31, nota 2).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

morbi, quoniam protinus necant, sicut tabes cum invasit arborem aut uredo vel flatus alicuius regionis proprius, ut est in Apulia atabulus, in Euboea Olympias. Hic enim si flavit circa brumam, frigore exurit arefaciens, ut nullis postea solibus recreari possint. Hoc genere convalles et adposita fluminibus laborant, praecipueque vi-
233 tis, olea, ficus. Quod cum evenit, detegitur statim in germinatione, in oliva tardius. Sed in omnibus signum est revivescendi, si folia amisere. Alioqui quas putes praevaluisse moriuntur. Nonnumquam inarescunt folia eademque revivescunt. Alia in terris septentrionalibus, ut Ponto, Thracia, frigore aut gelu laborant, si post brumam continuavere XL diebus. Et ibi autem et in reliquis partibus, si protinus editis fructibus gelatio magna consecuta est, etiam paucis diebus necat.

234 Quae iniuria hominum constant, secundum locum habent causae. Pix, oleum, adeps inimica praecipue novellis. Cortice in orbem detracto necantur, excepto subere, quod sic etiam iuvatur; crassescens enim praestringit et strangulat. Nec andrachle offenditur, si non simul incidatur et corpus. Alioqui et cerasus et tilia et vitis corticem mittunt, sed non vitalem nec proximum corpori, verum eum,
235 qui subnascente alio expellitur. Quarundam natura rimosus cortex, ut platanis. Tiliae renascitur paulo minus quam totus. Ergo his, quarum cicatricem trahit, medentur luto fimoque, et aliquando prosunt, si non vehementior frigorum aut calorum vis secuta est. Quaedam tardius ita moriuntur, ut robora et quercus. Refert et

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

subito la morte: è il caso, per esempio, della putrefazione allorché si è diffusa in un albero o della strinatura o degli effetti di un qualche vento locale, come l'atabulo[1] in Puglia o l'*olympias*[2] in Eubea. Quest'ultimo infatti, se soffia verso il solstizio d'inverno, strina e dissecca gli alberi col freddo, in una maniera tale che poi non c'è sole che possa farli riavere[3]. Di questo genere di danno soffrono le convalli e le zone presso i fiumi, e in modo particolare
233 la vite, l'olivo, il fico. Quando ciò è accaduto, lo si scopre subito al tempo del germogliamento, piú tardi per l'olivo. Ma in tutti è un segno di ripresa il fatto di perdere le foglie; diversamente, quelli che si direbbero aver resistito, muoiono. Qualche volta le foglie seccano e poi riprendono a vivere. Altri alberi nelle regioni settentrionali, come il Ponto e la Tracia, soffrono per il freddo o per il gelo, se questi durano 40 giorni dopo il solstizio d'inverno. Lí poi, come da tutte le altre parti, se subito dopo la produzione dei frutti viene una grande gelata, questa uccide gli alberi anche in pochi giorni.

234 Una seconda categoria è quella dei danni provocati dagli uomini[1]. La pece, l'olio, il grasso sono nocivi soprattutto agli alberi giovani[2]. Se si toglie la corteccia tutt'intorno, si uccidono gli alberi, tranne il sughero, che ne trae anzi giovamento: infatti la corteccia, ispessendosi, lo stringe troppo e lo soffoca. Non ne soffre neppure l'andracle[3], a meno che non si incida contemporaneamente anche il legno. Del resto anche il ciliegio, il tiglio e la vite perdono la corteccia, non però quella vitale né la piú vicina al legno,
235 ma quella che viene spinta via da un'altra che si forma sotto. La corteccia di certi alberi è per natura screpolata, come quella dei platani. Quella del tiglio si riforma quasi per intero. Dunque, per quegli alberi la cui corteccia si cicatrizza si usano come medicamenti il fango e il concime, che qualche volta giovano, se non sopraggiunge un'ondata troppo violenta di freddo o di caldo. Certi alberi in questo modo muoiono piú tardi, come il rovere e la quer-

232. [1] Vento di interesse locale, che soffia da sud soprattutto in primavera; identificabile con l'odierno altino di Puglia.
[2] Già ricordato in II.120.
[3] Fraintendimento, da parte di Plinio, di Teofrasto IV 14.11, dove si dice che l'*olympias* brucia gli alberi «come non farebbe nemmeno un lungo periodo di calore».

234. [1] Il testo è lacunoso. *Locum* è aggiunta di André. Con l'integrazione di *vim*, proposta da Detlefsen e accolta da Rackham, e il mantenimento di *causas* (lezione di codici), la frase significherebbe invece: «I danni prodotti dagli uomini hanno effetti proporzionati alla loro violenza».
[2] Teofrasto, *De causis plantarum* V 15.6.
[3] Secondo Plinio XIII.120, si tratterebbe di una specie di corbezzolo. La pianta è stata identificata col corbezzolo di Grecia e d'Oriente (*Arbutus andrachne*).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tempus anni. Abieti enim et pino si quis detraxerit sole taurum vel geminos transeunte, cum germinant, statim moriuntur; eandem
236 iniuriam hieme passae diutius tolerant. Similiter ilex et robur quercusque. Si angusta decorticatio fuit, nihil nocetur supra dictis; infirmioribus quidem et in solo gracili vel ab una tantum parte detractus interemit. Similem et decacuminatio rationem habet piceae, cedri, cupressi – haec enim detracto cacumine aut ignibus adusto
237 intereunt –, similem et depastio animalium. Oleam quidem etiam, si lambat capra, sterilescere auctor est Varro, ut diximus. Quaedam hac iniuria moriuntur, aliqua deteriora tantum fiunt, ut amygdalae – ex dulcibus enim transfigurantur in amaras –, aliqua vero
238 etiam utiliora, ut apud Chios pirus, quam phocida appellant. Nam detruncatio diximus quibus prodesset. Intereunt pleraque et fissa stirpe, exceptis vite, malo, fico, punicis, quaedam vel ab ulcere tantum. Pinus hanc iniuriam spernit et omnia, quae resinam gignunt. Radicibus amputatis mori minime mirum est; pleraeque etiam non omnibus, sed maximis aut, quae sunt inter illas vitales, abscisis moriuntur.

239 Necant invicem inter sese umbra vel densitate atque alimenti rapina. Necat et hedera vinciens – nec viscum prodest – et cytisus necatur eo, quod halimon vocant Graeci. Quorundam natura non necat quidem, sed laedit odorum aut suci mixtura, ut raphanus et laurus vitem. Olfactatrix enim intellegitur et tingui odore mirum in modum, ideo, cum iuxta sit, averti et recedere saporemque ini-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cia. Anche la stagione ha importanza. Infatti se si stacca la corteccia all'abete o al pino mentre il sole passa per il Toro o i Gemelli, durante il germogliamento, subito muoiono; resistono piú a
236 lungo se subiscono il medesimo danno in inverno. Lo stesso accade al leccio, al rovere e alla quercia. Se lo scortecciamento riguarda una superficie ristretta, non vi è danno per gli alberi sopraindicati: ma se si tratta di alberi piú deboli e situati in un terreno magro, lo scortecciamento li uccide anche se limitato a una parte sola. Un effetto simile è prodotto dallo scapezzamento nella picea [1], nella *cedrus* [2] e nel cipresso – questi alberi infatti, se si toglie o si brucia loro la cima, muoiono – e anche dai morsi degli animali.
237 Varrone attesta inoltre, come si è detto, che un olivo diviene sterile se lo lecca una capra [1]. A causa di tali guasti certi alberi muoiono, altri degenerano soltanto, come i mandorli, i cui frutti si trasformano da dolci in amari; altri però divengono persino migliori,
238 come a Chio il pero che chiamano focide [2]. Abbiamo detto, infatti, a quali alberi giova lo scapezzamento [1]. La maggior parte muore anche se si fende il tronco, tranne la vite, il melo, il fico, il melograno; certi periscono anche solo in conseguenza di una ferita. Il pino è incurante di questi danni, e cosí tutte le piante che producono resina. Non c'è da stupirsi che gli alberi muoiano se si amputano loro le radici; la maggior parte muore anche se si mozzano non tutte le radici, ma le piú grosse o quelle di importanza vitale.
239 Gli alberi si uccidono a vicenda, con l'ombra o rubandosi il nutrimento allorché sono troppo fitti. Li uccide anche l'edera, avvincendoli, il vischio [1] non fa loro bene, e il citiso è ucciso da quella pianta che i Greci chiamano alimo [2]. Certe piante, date le loro caratteristiche, non uccidono, recano però danno mediante la mescolanza degli odori e del succo, come fanno il rafano [3] e l'alloro alla vite. Si sa infatti che questa è dotata di olfatto e che si impregna incredibilmente di odori, perciò, quando è vicina a un odore che

236. [1] La notizia è desunta da Teofrasto IV 16.1; ancora una volta, però, si riscontra la resa errata di *peúke* con *picea*. Cfr. XVI.46, nota 1.
[2] *Cedrus* è la trascrizione del greco *kédros*, termine che non indica il nostro cedro (albero delle Rutacee, *citrus* in latino), ma una specie di ginepro orientale. Cfr. XIII.52, nota 1.

237. [1] *Res rusticae* I 2.19. Plinio ha già citato questo passo varroniano in VIII.204 e XV.34.
[2] Varietà non determinata.

238. [1] Il riferimento è alla palma (cfr. XIII.36) e all'olmo (cfr. XVII.201); ma della prima Plinio ha anche detto (par. 228) che, se le si asporta la cima, diviene sterile.

239. [1] Per il *viscum* cfr. XVI.245 sgg. e nota 1 a XVI.246.
[2] È la portulaca di mare (*Atriplex halimus*). Cfr. XXII.73 sgg.
[3] Altra erronea resa pliniana di un termine di Teofrasto (IV 16.6), *ráphanos*, «cavolo», che non equivale al latino *raphanus*, «rafano». L'antipatia fra cavolo e vite è del resto segnalata anche nei *Geoponica* XII 17.17-18.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

240 micum fugere. Hinc sumpsit Androcydes medicinam contra ebrietates, raphanum manducari praecipiens. Odit et caulem et olus omne, odit et corylum, ni procul absint, tristis atque aegra. Nitrum quidem et alumen, marina aqua calida et fabae putamina vel ervi ultima venena sunt.

241 (38) Inter vitia arborum est et prodigiis locus. Invenimus ficos sub foliis natas, vitem et malum punicam stirpe fructum tulisse, non palmite aut ramis, vitem uvas sine foliis, oleas quoque amisisse folia bacis haerentibus. Sunt et miracula fortuita. Nam et oliva in totum ambusta revixit et in Boeotia derosae locustis fici reger-
242 minavere. Mutantur arbores et colore fiuntque ex nigris candidae, non semper prodigio, sed eae maxime, quae ex semine nascuntur. Et populus alba in nigram transit. Quidam et sorbum, si in calidiora loca venerit, sterilescere putant. Prodigio autem fiunt ex dulcibus acerba poma aut dulcia ex acerbis, e caprifico fici aut contra, gravi ostento, cum in deteriora mutantur, ex olea in oleastrum, ex candida uva et fico in nigras aut, ut Laudiceae Xerxis adventu, pla-
243 tano in oleam mutata. Qualibus ostentis Aristandri apud Graecos volumen scatet, ne in infinitum abeamus, apud nos vero C. Epidii commentarii, in quibus arbores locutae quoque reperiuntur. Subsedit in Cumano arbor gravi ostento paulo ante Pompei Magni bella civilia paucis ramis eminentibus; inventum Sibyllinis libris internicionem hominum fore, tantoque eam maiorem, quanto pro-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

240 detesta, si volta altrove, arretra e lo fugge. Di qui ha tratto spunto Androcide[1] per ideare la sua medicina contro l'ubriachezza: prescrive infatti di masticare il rafano[2]. La vite odia anche il cavolo e tutti gli ortaggi, odia anche il nocciolo, e se queste piante non sono lontane da lei è triste e malaticcia. Il salnitro e l'allume, l'acqua di mare calda e i gusci di fava o di ervo sono per essa i veleni peggiori.

241 (38) Fra i malanni che colpiscono gli alberi c'è posto anche per i prodigi. Abbiamo infatti notizia di fichi nati sotto le foglie, di una vite e di un melograno che avevano i frutti sul tronco e non sul tralcio o sui rami, di una vite con l'uva ma senza le foglie, e anche di olivi che hanno perso le foglie conservando le olive. Vi sono anche meraviglie legate al caso. Un olivo completamente bruciato ha ripreso a vivere e in Beozia dei fichi mangiati dalle caval-
242 lette hanno messo di nuovo i germogli[1]. Gli alberi cambiano anche di colore e da neri divengono bianchi; non sempre si tratta di un prodigio: accade soprattutto a quelli che nascono dal seme. Anche il pioppo bianco si muta in pioppo nero. Certuni ritengono anche che il sorbo, se viene trapiantato in luoghi piú caldi, diventi sterile. Ma è un prodigio se frutti dolci divengono aspri o viceversa, se un fico selvatico dà i fichi oppure avviene il contrario; e si tratta di un presagio funesto quando avvengono dei mutamenti in peggio, quello dell'olivo in olivo selvatico, quello dell'uva bianca e di un fico bianco in uva e fico neri, o quando, come a Laodicea all'arrivo di Serse[1], un platano si trasforma in olivo.
243 Presso i Greci il libro di Aristandro[1] è pieno di tali prodigi, cosa che ci esenta dal proseguire all'infinito, mentre da noi ci sono i commentari di Gaio Epidio[2], dove si trova perfino notizia di alberi che hanno parlato. Nel territorio di Cuma, con funesto presagio, un albero sprofondò poco prima delle guerre civili di Pompeo Magno, lasciando sporgere pochi rami; nei libri Sibillini si è trovato il preannuncio di una strage di uomini, che sarebbe stata tan-

240. [1] Medico già ricordato in XIV.58.
[2] Modi consimili per prevenire l'ubriachezza sono indicati in XXIII.96 e XXVI.156.

241. [1] Teofrasto II 3.3 narra l'aneddoto parlando però di un olivo e non di fichi.

242. [1] Episodio non altrimenti noto. Per il resto, la serie degli esempi di mutamenti prodigiosi è desunta da Teofrasto II 3.1-2.

243. [1] Oltre a questo Aristandro, che ha scritto sui portenti (cfr. indice del presente libro), è citato fra le fonti pliniane (cfr. indici dei libri VIII, X, XIV, XV, XVIII) un Aristandro di Atene, che a quanto ci risulta scrisse di agricoltura (cfr. Varrone, *Res rusticae* I 1.8, e Columella I 1.9). È probabile che si tratti di due autori diversi.
[2] L'identificazione di questo autore con il retore Epidio, citato da Svetonio, *De grammaticis* 28 (peraltro con prenome *M.*), è dubbia.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

244 pius ab urbe facta esset. Sunt prodigia et cum alienis locis enascuntur, ut in capitibus statuarum vel aris, et cum in arboribus ipsis alienae. Ficus in lauro nata est Cyzici ante obsidionem. Simili modo Trallibus palma in basi Caesaris dictatoris circa bella civilia eius. Nec non et Romae in Capitolio in ara Iovis bello Persei enata palma victoriam triumphosque portendit. Hac tempestatibus prostrata eodem loco ficus enata est M. Messalae C. Cassii censorum lustro, a quo tempore pudicitiam subversam Piso gravis auctor pro-
245 didit. Super omnia, quae umquam audita sunt, erit prodigium in nostro aevo Neronis principis ruina factum in agro Marrucino, Vetti Marcelli e primis equestris ordinis oliveto universo viam publicam transgresso arvisque inde e contrario in locum oliveti profectis.

246 (39) Nunc expositis arborum morbis consentaneum est dicere et remedia. Ex his quaedam sunt communia omnium, quaedam propria quarundam. Communia ablaqueatio, adcumulatio, adflari radices aut cooperiri, riguus dato potu vel ablato, fimum suco defectis, putatio levandis onere, item suco emisso quaedam veluti detractio sanguinis, circumrasio corticis, vitium extenuatio et do-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

244 to piú grande quanto piú vicino a Roma fosse avvenuta[3]. Si tratta di prodigi anche quando gli alberi nascono in luoghi insoliti, come sulle teste delle statue o sugli altari, o quando sugli alberi stessi crescono alberi diversi. A Cizico, prima dell'assedio[1], nacque un fico su un alloro; similmente, a Tralle[2], una palma sul piedistallo della statua di Cesare dittatore, al tempo delle guerre civili. Anche a Roma, sul Campidoglio, al tempo della guerra contro Perseo[3] una palma nacque sull'altare di Giove e preannunciò la vittoria e i trionfi. Dopo che questa fu abbattuta dalle tempeste, nello stesso luogo nacque un fico, all'epoca del sacrificio lustrale offerto dai censori Marco Messalla e Gaio Cassio[4]: Pisone[5], fonte autorevole, ha tramandato che da quel momento si ebbe la distruzione
245 della pudicizia. Al di sopra di tutti i casi straordinari di cui mai si sia sentito parlare, si porrà il prodigio avvenuto ai nostri tempi, al momento della caduta dell'imperatore Nerone, nel territorio dei Marrucini, allorché un oliveto di Vezio Marcello, uno dei primi dell'ordine equestre, attraversò in blocco la strada statale e, dalla parte opposta, dei campi vennero a prendere il posto dell'oliveto[1].

246 (39) Ora che si sono descritte le malattie degli alberi, è logico che se ne indichino anche i rimedi. Fra questi, certi sono comuni a tutti, certi altri sono adatti in modo specifico ad alcuni. Sono rimedi comuni la scalzatura, la rincalzatura, la ventilazione o la copertura delle radici, l'irrigazione mediante canali per l'apporto e il drenaggio dell'acqua, la concimazione per le piante a cui viene a mancare il succo, la potatura per quelle che richiedono un alleggerimento, e parimenti quello che potremmo chiamare il salasso, con cui si provoca una fuoriuscita di linfa, la raschiatura ad anello della corteccia[1], lo spampinamento delle viti e l'aggiustatura dei sarmen-

[3] La predizione riportata da Plinio sembra riferirsi alle diverse fasi del massacro causato dalle guerre civili, teatro del quale furono dapprima la Tessaglia, l'Africa e la Spagna, e in seguito l'Italia stessa. La profezia appare da intendere come interpretazione del prodigio dell'albero sprofondato, anche se la correlazione non è chiarita da Plinio.

244. [1] Si tratta dell'assedio di Cizico da parte di Mitridate (74-73 a. C.).
[2] Città della Caria, situata presso il fiume Meandro; oggi Aydin.
[3] Guerra che si concluse con la vittoria riportata da Paolo Emilio a Pidna (168 a. C.).
[4] Nel 154 a. C.
[5] *HRR*, fr. 38. Per Lucio Calpurnio Pisone Frugi cfr. XV.126, nota 2.

245. [1] Quest'evento è già stato narrato in II.199. Ancora una volta, il fatto portentoso precede un periodo di lotte civili, in questo caso quello del 69 d. C., successivo alla morte di Nerone. I Marrucini erano una popolazione sull'Adriatico, con capitale Teate (Chieti): cfr. III.106.

246. [1] Piú che a una generica rimondatura, Plinio sembrerebbe fare qui riferimento ad una operazione particolare (l'asportazione di un pezzo di corteccia da tutta la circonferenza di un sarmento) da compiersi al fine di impedire lo sviluppo eccessivo del legno e delle foglie (cfr. André, commento cit.). Va detto, peraltro, che *circumrasio corticis* non corrisponde, nel passo di Teofrasto (II 7.1) che è a monte di questo di Plinio, ad un'espressione altrettanto pre-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mitura palmitum, gemmarum, si frigus retorridas hirtasque fece-
247 rit, repumicatio et quaedam politura. Arborum his aliae magis, aliae minus gaudent, veluti cupressus et aquas aspernatur et fimum et circumfossuram amputationemque et omnia remedia odit, quin etiam necatur riguis, vitis et punicae praecipue aluntur. Ficus arbor ipsa riguis alitur, pomum vero eius marcescit. Amygdalae, si co-
248 lantur fossione, florem amittunt. Nec insitas circumfodere oportet, priusquam validae ferre coeperint poma. Plurimae autem amputari sibi volunt onerosa ac supervacua, sicut nos ungues et capillum. Reciduntur veteres totae ac rursus a stolone aliquo resurgunt, sed non omnes nec nisi quarum naturam pati diximus.

249 (40) Rigua aestivis vaporibus utilia, hieme inimica, autumno varie et e natura soli, quippe cum vindemiator Hispaniarum stagnante solo uvas demetat. Cetero maiore in parte orbis etiam pluvias autumni aquas derivare convenit. Circa canis ortum rigua maxime prosunt ac ne tum quidem nimia, quoniam inebriatis radicibus nocent. Et aetas modum temperat, novellae enim minus sitiunt. Desiderant autem maxime rigari quae adsuevere, contra siccis locis genita non expetunt umorem nisi necessarium.

250 (41) Asperiora vina rigari utique cupiunt in Sulmonense Italiae agro, pago Fabiano, ubi et arva rigant. Mirumque, herbae aqua illa necantur, fruges aluntur, et riguus pro sarculo est. In eodem agro bruma – tanto magis, si nives iaceant geletve –, ne frigus vites adu-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ti, l'abrasione e, diciamo, la levigatura delle gemme che il freddo
247 abbia inaridito o reso ispide. Certi alberi amano di piú questi trattamenti e altri di meno, come il cipresso che non vuole l'acqua né il concime né la zappatura all'intorno né la potatura, e odia tutti i rimedi; anzi lo si uccide con le irrigazioni, che sono l'alimento principale della vite e del melograno. L'albero del fico trae nutrimento, di per sé, dalle irrigazioni, ma queste fanno marcire il suo frutto. I
248 mandorli, se si coltivano zappandoli, perdono il fiore. Non bisogna zappare nemmeno intorno agli alberi su cui si è praticato l'innesto, prima che siano divenuti forti e abbiano cominciato a dare frutti. Moltissimi alberi, poi, vogliono che venga loro tagliato ciò che pesa ed è inutile, come noi ci tagliamo le unghie e i capelli. Gli alberi vecchi si recidono alla base e rispuntano da qualche pollone, ma non tutti, e solo quelli la cui natura abbiamo detto consentirlo[1].

249 (40) L'irrigazione è utile col caldo estivo, è dannosa d'inverno, d'autunno i suoi effetti variano e dipendono dalla natura del terreno: nelle Spagne[1] il vendemmiatore raccoglie l'uva col terreno allagato, mentre nella maggior parte del mondo è opportuno drenare anche l'acqua delle piogge autunnali[2]. L'irrigazione dà il massimo giovamento al sorgere della Canicola, e nemmeno allora deve essere eccessiva, perché fa male alle radici che se ne ubriacano. Ci si regola anche in base all'età degli alberi; infatti quelli giovani hanno meno sete. Richiedono poi l'irrigazione piú abbondante quelli che ci sono abituati, mentre gli alberi nati nei luoghi secchi non esigono che l'umidità indispensabile.

250 (41) La particolare asprezza del vino richiede che i vigneti vengano in ogni caso irrigati nel territorio di Sulmona[1], in Italia, nel borgo Fabiano, dove dànno l'acqua anche ai campi coltivati. E, fatto strano, le erbe vengono uccise da quell'acqua, mentre le messi ne traggono alimento, e l'irrigazione sostituisce il lavoro di sarchiello. Nello stesso territorio, d'inverno – tanto piú se c'è una coltre di neve o in caso di gelate –, perché il freddo non bruci le viti, le irrigano facendovi scorrere l'acqua attorno; è l'operazione che lí chiamano «intiepidire», e si basa sull'interessante effetto

cisa: nel testo greco si parla infatti soltanto di *diakátharsis*, «ripulitura», «potatura», e di *aphaíresis tôn aúon*, «eliminazione, asportazione delle parti secche».

248. [1] Plinio ha indicato questi alberi nel libro XVI. Sono l'abete (par. 123), l'alloro (par. 130), la canna (par. 163), l'ontano (par. 173), il melo e il melograno (par. 241).

249. [1] La Citeriore e l'Ulteriore.
[2] Quest'operazione è consigliata da Columella II 8.3 e XI 2.82.

250. [1] Città situata nel territorio dei Peligni, patria di Ovidio; cfr. III.106.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

rat, circumfundunt riguis, quod ibi tepidare vocant, memorabili natura in amne solis, eodem aestate vix tolerandi rigoris.

251 (42) Carbunculi ac robiginum remedia demonstrabimus volumine proximo. Interim est et scariphatio quaedam in remediis, cum macie corticis ex aegritudine adstringente se iustoque plus vitalia arborum conprimente exacutam falcis aciem utraque manu inprimentes perpetuis incisuris diducunt ac veluti cutem laxant. Salutare id fuisse argumento sunt dilatatae cicatrices et internato cor-
252 pore expletae, (43) magnaque ex parte similis hominum medicina et arborum est, quando earum quoque terebrantur ossa. Amygdalae ex amaris dulces fiunt, si circumfosso stipite et ab ima parte circumforato defluens pituita abstergeatur. Et ulmis detrahitur sucus inutilis, supra terram foratis usque ad medullam, in senecta aut
253 cum alimento nimio abundare sentiuntur. Idem et ficorum turgido cortice incisuris in oblicum levibus emittitur. Ita fit, ne decidant fructus. Pomiferis, quae germinant nec ferunt fructum, fissa radice inditur lapis fertilesque fiunt, hoc idem in amygdalis e robore cuneo adacto, in piris sorbisque e taeda ac cinere et terra cooperto.
254 Etiam radices circumcidisse prodest vitium luxuriantium ficorumque et circumcisis cinerem addidisse. Fici serotinae fiunt, si primae grossi, cum fabae magnitudinem excessere, detrahantur. Subnascuntur enim quae serius maturescunt. Eaedem, cum frondere incipiunt, si cacumina rami cuiusque detrahantur, firmiores fertiliores-que fiunt, nam caprificatio maturat.

255 (44) In ea culices nasci e grossis manifestum, quoniam, cum

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

del sole su un fiume, lo stesso che in estate è di un freddo appena sopportabile[2].

251 (42) Illustreremo nel prossimo libro i rimedi contro il carbonchio e la ruggine[1]. Includiamo intanto fra i rimedi anche una specie di scarificazione[2]: quando la corteccia macilenta si restringe in conseguenza di una malattia e comprime piú del dovuto le parti vitali degli alberi, vi premono contro con tutte e due le mani la lama affilata di una roncola, la aprono con incisioni ininterrotte e allentano, diciamo cosí, la pelle. La prova dell'utilità di questo intervento è offerta dalle cicatrici, le quali si allargano e si riempio-
252 no del legno che cresce fra i loro margini. (43) La medicina degli uomini e quella degli alberi sono in gran parte simili, perché anche a questi vengono forate le ossa[1]. Le mandorle amare divengono dolci se, dopo aver zappato intorno al tronco dell'albero, gli si praticano dei fori alla base, torno torno, e si asciuga l'umore che cola. Anche agli olmi viene cavato il succo inutile, mediante fori praticati al di sopra del terreno, fino al midollo, quando sono
253 vecchi o quando ci si accorge che sovrabbondano di nutrimento. Ugualmente si fa uscire l'umore anche dalla corteccia dei fichi, quando è rigonfia, mediante leggere incisioni oblique; si fa cosí perché i frutti non cadano. Agli alberi da frutto che germogliano ma non dànno frutti si pratica una fenditura nella radice e vi si mette una pietra, e in questo modo divengono produttivi; la stessa cosa si fa sui mandorli, in cui si inserisce un cuneo di rovere, e su peri e sorbi, in cui si inserisce un cuneo di legno resinoso, rico-
254 prendo con cenere e terra. È proficuo anche tagliare all'intorno le radici delle viti e dei fichi troppo lussureggianti, e mettere la cenere sulle parti tagliate. Si ottengono dei fichi tardivi se si tolgono i primi grossi quando hanno superato le dimensioni di una fava; sotto, infatti, nascono quelli che maturano piú tardi. Questi alberi divengono piú forti e piú fecondi se, quando cominciano a mettere le foglie, se ne spuntano tutti i rami; la caprificazione[1], poi, affretta la maturazione dei frutti.

255 (44) Che nell'ambito di questo procedimento nascano dai gros-

[2] Plinio si riferisce al fiume che attraversa la valle di Sulmona, il Sangro, delle cui fredde acque ci parla lo stesso Ovidio (*Tristia* IV 10.3).

251. [1] Cfr. XVIII.279 sgg.

[2] Termine di origine greca (da *skariphàomai*, «incido superficialmente»), indicante una scalfittura in genere, che può essere praticata (oltre che sugli alberi), sul corpo umano, a scopo terapeutico (cfr. per es. XXX.26) o sul terreno (XVIII.140).

252. [1] Allusione all'uso del trapano chirurgico, per cui cfr. Celso VIII 3.

254. [1] Per la caprificazione cfr. XV.79-81 e XVI.114.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

evolavere, non inveniuntur intus grana, quae in eos versa apparet. Exeundi tanta est aviditas, ut plerique aut pede relicto aut pinnae parte erumpant. Est et aliud genus culicum, quos vocant centrinas, fucis apium similes ignavia malitiaque cum pernicie verorum et uti-
256 lium; interemunt enim illos atque ipsi moriuntur. Vexant et tineae semina ficorum, contra quas remedium in eodem scrobe defodere taleam lentisci inversa parte, quae fuerit a cacumine. Uberrimas autem ficus rubrica amurca diluta et cum fimo infusa radicibus frondere incipientium facit. Caprificorum laudantur maxime nigrae et in petrosis, quoniam frumenta plurima habeant. Caprificatio ipsa post imbrem.

257 (45) In primis autem cavendum, ne ex remediis vitia fiant, quod evenit nimia aut intempestiva medicina. Interlucatio arboribus prodest, sed omnium annorum trucidatio inutilissima. Vitis tantum tonsuram annuam quaerit, alternam vero myrtus, punicae, oleae, quia celeriter fruticescunt. Ceterae rarius tondeantur, nulla autumno, ac ne radantur quidem nisi vere. Putatione plaga ad . . .; vitalia sunt omnia, quaecumque non supervacua.

258 (46) Similis fimi ratio. Gaudent eo, sed cavendum, ne in fervore solis admoveatur, ne inmaturum, ne validius quam opus sit. Urit vineas suillum nisi quinquennio interposito, praeterquam si riguis diluatur, et e coriariorum sordibus nisi admixta aqua, item largius.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

si dei moscerini è cosa palese, perché, dopo che sono volati via, dentro non si trovano semi: evidentemente si sono trasformati in moscerini. Hanno tanta voglia di uscire che la maggior parte si precipita fuori abbandonando o una zampetta o un pezzo d'ala. C'è anche un'altra specie di moscerini, chiamati *centrinae*[1], simili ai fuchi delle api per ignavia e malvagità, che recano danno a quel-
256 li veri e utili: infatti li uccidono e muoiono essi stessi. Anche le tignole attaccano le piantine dei fichi; contro di esse il rimedio consiste nel piantare nella stessa buca una talea di lentischio capovolta. Ancora, i fichi sono resi molto fecondi dall'argilla rossa stemperata nella morchia e versata con del concime sulle radici quando gli alberi cominciano a mettere le foglie. Fra i caprifichi i piú pregiati sono quelli neri e quelli che si trovano nei terreni sassosi, perché hanno piú semi. La caprificazione medesima si compie dopo la pioggia.

257 (45) Prima di tutto bisogna stare attenti che dai rimedi non derivino altre malattie, cosa che accade quando si esagera nella cura o la si pratica fuori tempo. Il diradamento fa bene agli alberi, ma farli a pezzi ogni anno è assolutamente dannoso. Soltanto la vite richiede una potatura annuale; la richiedono poi ad anni alterni il mirto, il melograno, l'olivo, perché mettono getti con grande rapidità; gli altri alberi vanno potati piú di rado, nessuno in autunno, e anche la raschiatura[1] va praticata solo in primavera. Con la potatura la piaga . . .; tutte le parti che non sono superflue sono vitali[2].

258 (46) Le stesse regole valgono per il concime. Gli alberi lo amano, ma bisogna fare attenzione a non spanderlo con il sole cocente o quando è troppo fresco[1] o piú sostanzioso del necessario. Quello suino brucia le viti se non lo si lascia invecchiare cinque anni, a meno che non lo si diluisca con l'irrigazione, e cosí l'immondizia dei conciatori, se non vi si aggiunge l'acqua o se si eccede in quan-

255. [1] Dal greco *kéntron*, «pungiglione».

256. [1] Il termine *tinea* ha significato alquanto generico (designa larve del legno, vermi roditori di vario genere, bruchi, pidocchi, ecc.). In questo caso le *tineae* dovrebbero essere i vermi del fico di cui parla Palladio IV 10.29, che raccomanda lo stesso rimedio qui suggerito da Plinio. Sul problema del significato di *tinea* e di altri termini affini cfr. XVI.220, nota 2.

257. [1] A questa operazione fa riferimento (per la vite) anche Columella, *De arboribus* 10.2.
[2] Il testo appare lacunoso. Il senso generale è comunque abbastanza chiaro: Plinio insiste nel raccomandare che non si esageri nella potatura, la quale non deve equivalere a un massacro dell'albero. Cfr. la ricostruzione di Detlefsen, accolta da Rackham: *putatio ne plaga sit*, e quella proposta da Mayhoff, che nel testo segna lacuna dopo *vitalia* e in apparato ipotizza la caduta, tra *vitalia* e *sunt*, delle parole *fiat, cavendum; vitalia*, con le quali la frase verrebbe a significare: «Bisogna stare attenti a non arrecare, con la potatura, delle ferite alle parti vitali; vitali sono tutte quelle parti che non sono superflue».

258. [1] Cfr. par. 53.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Iustum existimant in denos pedes quadratos III modios. Id quidem soli natura decernet.

259 (47) Columbino ac suillo plagis quoque arborum medentur. Si mala punica acida nascantur, ablaqueatis radicibus fimum suillum addi iubent. Eo anno vinolenta, proximo dulcia futura. Alii urina hominis aqua mixta riganda censent quater anno, singulis amphoris, aut cacumina spargi vino lasere diluto; si findantur in arbore, pediculum intorqueri; ficis utique amurcam adfundi, ceteris arboribus aegris faecem vini, aut lupinum circum radices earum seri.
260 Aqua quoque lupini decocti circumfusa pomis prodest. Fici, cum Volcanalibus tonuit, cadunt. Remedium est, ut ante stipula hordeacea areae stringantur. Cerasos praecoces facit cogitque maturescere calx admota radicibus. Et haec autem, ut omnia poma, intervelli melius est, ut quae relicta sint grandescant.

261 Quaedam poena emendantur aut morsu excitantur, ut palmae ac lentisci; salsis enim aquis aluntur. Salis vim et cineres, sed leniorem, habent; ideo ficis adsperguntur rutaeque, ne fiant vermiosae neve radices putrescant. Quin et vitium radicibus aquam salsam iubent adfundi, si sint lacrimosae; si vero fructus earum decidant, cinerem aceto conspergi ipsasque inlini aut sandaraca, si putrescat uva; si vero fertiles non sint, aceto acri subacto cinere rigari atque
262 oblini; quod si fructum non maturent prius inarescentem, praecisarum ad radices plagam fibrasque aceto acri et urina vetusta madefa-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tità[2]. Ritengono che la quantità giusta sia di 3 moggi ogni dieci piedi quadrati. A decidere, veramente, sarà la natura del terreno.

259 (47) Con il letame di piccione o di porco si medicano anche le ferite degli alberi. Se i melograni dànno frutti acidi, raccomandano di scalzare le radici e di mettervi del letame di porco: per quell'anno sapranno di vino, ma l'anno successivo saranno dolci. Altri pensano che si debbano innaffiare quattro volte l'anno con urina umana mista ad acqua, un'anfora per ogni albero, o che vada spruzzato del lasere[1] diluito col vino sulle cime dei rami; se le melagrane si spaccano sull'albero, dicono di torcere il picciolo; dicono di innaffiare in ogni caso i fichi con la morchia, e gli altri alberi malati con la feccia del vino, o di seminare dei lupini intorno alle
260 loro radici[2]. Anche l'acqua in cui sono stati bolliti dei lupini, versata intorno, giova ai frutti. I fichi cadono quando ha tuonato durante i Vulcanali[1]. Il rimedio consiste nello stipare, precedentemente, della paglia d'orzo sul terreno. La calce messa sulle radici fa sí che si ottengano ciliege precoci e le costringe a maturare. È meglio, poi, diradare anche queste, come tutti i frutti, perché quelli che rimangono possano ingrossarsi.

261 Certi alberi migliorano con un trattamento doloroso o sentono lo stimolo di sostanze acri: è il caso della palma e del lentischio, che traggono nutrimento dalle acque salate. Anche le ceneri producono l'effetto del sale, ma la loro azione è piú delicata; perciò si spargono sui fichi e sulla ruta[1], perché non si formino vermi e le radici non marciscano. Raccomandano anche di versare acqua salata sulle radici delle viti, se queste lacrimano[2]; se invece i loro frutti cadono, dicono di spalmare su di esse della cenere spruzzata d'aceto, o di sandracca[3], se l'uva tende a marcire; se invece le viti non dànno frutti, dicono di innaffiarle e spalmarle di cenere impa-
262 stata con l'aceto forte; se l'uva secca prima di maturare, dicono di recidere le viti al livello delle radici, di bagnare la ferita e le fibre

[2] Cfr. par. 51.

259. [1] Per il *laser* (succo del silfio) cfr. XIX.43, dove ne è descritta la raccolta, e XXII.101, dove se ne indicano gli usi medicinali.

[2] Tutti questi rimedi sono ampiamente attestati. Per l'impiego della morchia cfr., per es., Columella V 10.10; per quello della feccia del vino, Palladio III 25.5 e *passim*; per quello dei lupini, Columella II 10.1.

260. [1] Feste in onore di Vulcano, che si celebravano il 23 agosto.

261. [1] Cfr. XIX.156.

[2] Di queste lacrime delle viti si parla anche nei *Geoponica* V 38, e Palladio (III 30) ne descrive le conseguenze negative sui frutti. Non è chiaro, però, di che fenomeno si tratti.

[3] Con il nome di *sandaraca* si indicava un minerale (identificato con il realgar, solfuro d'arsenico di colore rosso): Plinio ne tratta in piú riprese, informandoci tra l'altro che lo si ricavava dalle miniere d'oro e d'argento (XXXIV.177), ma che se ne fabbricava anche un tipo artificiale (XXXV.39).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cere atque eo luto obruere, saepe fodere. Olearum, si parum promisere fructus, nudatas radices hiberno frigori opponunt, eaque castigatione proficiunt. Omnia haec annua caeli ratione constant et aliquando serius poscuntur, aliquando celerius. Nec non ignis aliquis prodest, ut harundini. Ambusta namque densior mitiorque
263 surgit. Cato et medicamenta quaedam conponit, mensurae quoque distinctione, ad maiorum arborum radices amphoram, ad minorum urnam, amurcae et aquae portione aequa, ablaqueatis prius radicibus paulatim, adfundi iubens, in olea hoc amplius stramentis ante circumpositis, item fico; huius praecipue vere terram adaggerari radicibus; ita futurum, ut non decidant grossi maiorque fecun-
264 ditas nec scabra proveniat. Simili modo, ne convolvolus fiat in vinea, amurcae congios duos decoqui in crassitudinem mellis, rursusque cum bituminis tertia parte et sulpuris quarta sub diu coqui, quoniam exardescat sub tecto. Hoc vites circa capita ac sub bracchiis ungui; ita non fore convolvolum. Quidam contenti sunt fumo
265 huius mixturae suffire vineas secundo flatu continuo triduo. Plerique non minus auxilii et alimenti arbitrantur in urina quam Cato in amurca, addita modo pari aquae portione, quoniam per se noceat. Aliqui volucre appellant animal praerodens pubescentes uvas. Quod ne accidat, falces, cum sint exacutae, fibrina pelle detergent atque ita putant aut sanguine ursino linunt post putationem eas-
266 dem. Sunt arborum pestes et formicae. Has abigunt rubrica ac pice liquida perunctis caudicibus, nec non et pisce suspenso iuxta in unum locum congregant aut lupino trito cum oleo radices linunt. Multi et has et talpas amurca necant, contraque urucas et, ne mala

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

con aceto forte e urina vecchia, di ricoprirle con questo intruglio e di zappare spesso. Se gli olivi promettono pochi frutti, si scoprono loro le radici e si espongono al freddo invernale, e da questo duro trattamento traggono beneficio[1]. Tutti questi interventi dipendono ogni anno dalle condizioni atmosferiche e talvolta vengono ritardati, talvolta anticipati. Anche il fuoco giova a qualche pianta, come alla canna, che infatti, bruciata, rispunta piú folta e piú te-
263 nera. Catone dà anche la ricetta di certi medicamenti[1], precisando pure le dosi: per le radici degli alberi piú grandi un'anfora, per quelle degli alberi piú piccoli un'urna di morchia e acqua in parti uguali; raccomanda di versare il miscuglio dopo aver scalzato pian piano le radici; per l'olivo, inoltre, dice di sistemare prima della paglia tutt'intorno; cosí anche per il fico, sulle cui radici prescrive di ammucchiare della terra, soprattutto a primavera: cosí i grossi non cadranno, l'albero sarà piú fecondo e non risulterà rugo-
264 so. Similmente, perché nella vite non si formino i bruchi, prescrive[1] di cuocere due congi di morchia fino a che assuma la consistenza del miele, poi di cuocerla di nuovo con un terzo di bitume e un quarto di zolfo, all'aria aperta, perché al chiuso si incendierebbe. Dice di ungere con questo preparato le viti intorno alla base e sotto le «ascelle», cosí non nasceranno bruchi. Certi si contentano di esporre le viti ai suffumigi di questa mistura approfittando di
265 un vento favorevole, per tre giorni di seguito. I piú ritengono che nell'urina non si trovi meno beneficio e alimento di quanto Catone ne attribuisce alla morchia, purché si aggiunga acqua in parte uguale: infatti l'urina pura è nociva. Alcuni chiamano *volucre* un animaletto che rode l'uva in via di formazione[1]. Perché ciò non accada, puliscono le roncole, dopo averle bene affilate, con una pelle di castoro, e dopo questo trattamento le usano per potare,
266 oppure le spalmano di sangue d'orso dopo la potatura. Anche le formiche sono una calamità per gli alberi. Si mandano via impiastrando i tronchi con argilla rossa e pece liquida; si fanno anche radunare in un solo punto attaccando vicino un pesce, o si spalmano le radici di lupini tritati nell'olio. Molti uccidono le formiche e

262. [1] Rimedio indicato da Catone 93.

263. [1] Catone 93-94.

264. [1] Catone 95. L'animaletto che Plinio chiama *convolvolus* è probabilmente lo stesso insetto alato che Columella, *De arboribus* 15, designa come *volucra*, e di cui ricorda l'abitudine di rodere i pampini e i grappoli ancora teneri. È detto probabilmente *convolvolus* (o *involvolus*) dal fatto di arrotolare le foglie delle viti per annidarvisi: cfr. Plauto, *Cistellaria* 729.

265. [1] Cfr. Columella, *De arboribus* 15.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

putrescant, lacerti viridis felle tangi cacumina iubent, privatim autem contra urucas ambiri arbores singulas a muliere incitati men-
267 sis, nudis pedibus, recincta. Item ne quod animal pastu malefico decerpat frondem, fimo boum diluto spargi folia, quotiens imber interveniat, quoniam abluatur ita virus medicaminis, mira quaedam excogitante sollertia humana, quippe cum averti grandines carmine credant plerique, cuius verba inserere non equidem serio ausim, quamquam a Catone proditis contra luxata membra iungenda harundinum fissurae. Idem arbores religiosas lucosque succidi permisit, sacrificio prius facto, cuius rationem precationemque eodem volumine tradidit.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

le talpe con la morchia; contro i bruchi, e perché i frutti non marciscano, raccomandano di toccare le cime con fiele di lucertola verde; specificamente contro i bruchi, raccomandano di far fare il giro di ciascun albero a una donna in fase mestruale, a piedi nudi e
267 con le vesti rialzate[1]. Ugualmente, perché un animale, brucando in modo dannoso, non strappi le foglie, dicono di cospargerle di letame bovino diluito, ogni volta che stia per sopraggiungere la pioggia, dato che questa lava via il veleno del medicamento. Certi ritrovati che si devono all'inventiva umana sono sorprendenti: i piú credono che la grandine possa essere allontanata mediante una formula magica, le cui parole io invero non avrei il coraggio di riportare seriamente[1], sebbene Catone abbia riferito la formula contro le lussazioni degli arti che vanno fasciati con stecche di canna[2]. Lo stesso autore ha consentito che si taglino alberi e boschi sacri, dopo che si sia celebrato un sacrificio di cui ha riportato, nella medesima opera, il rituale e le preghiere[3].

266. [1] Cfr. XXVIII.78 e Columella X 357-62.

267. [1] Ancora in XXVIII.29, Plinio dirà che il timore del ridicolo gli impedisce di riportare delle formule magiche.
[2] Catone 160.
[3] Catone 139.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

# LIBRO DICIOTTESIMO

## *I cereali*
## *Calendario dei lavori agricoli*

(Traduzione e note di Franca Ela Consolino)

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Il libro piú lungo della *Naturalis historia* si apre con l'elogio della natura, che Plinio difende dalle ingiuste accuse degli uomini (1-5). Questo tema ricorre per tutto il XVIII (cfr. specialmente 224-27; 251 sg.; 265-67) e costituisce uno dei tratti unificanti fra soggetti non sempre troppo vicini fra loro. Scopo dichiarato di Plinio è occuparsi della *natura frugum* (1), ma il discorso non procede rettilineo, aprendosi a varie digressioni di ordine tecnico e antiquario. Notevoli, queste ultime, fin dall'inizio, consacrato all'importanza dell'agricoltura nel buon tempo antico (6 sgg.). Di particolare interesse le considerazioni moralistiche dell'autore, che fa dipendere la decadenza dell'agricoltura dal fatto che schiavi in catene fanno ora ciò che un tempo facevano i generali reduci da imprese vittoriose (21). Fra gli usi antichi che egli ritiene positivi c'è la scarsa estensione dei fondi: indicazione, questa, che – oltre a rivelare la sua personale avversione ai latifondi (35: *latifundia perdidere Italiam*) – permette di capire per chi specialmente egli scrive. I consigli che dà riguardo all'acquisto ed alla sistemazione dei terreni (26-47) sembrerebbero rivolti ad un proprietario non troppo ricco e che cura di persona i propri possedimenti, ricorrendo unicamente, come intermediario, alla figura del colono. La sezione dedicata alle *fruges* comincia di fatto solo al paragrafo 48, che stabilisce una divisione fra cereali (*frumenta*) e leguminose (*legumina*). Dopo una parte generale sui *frumenta*, che ne descrive la struttura, i caratteri ed il peso (51-62), Plinio passa all'esame dei *frumenta hiberna* (63-95), cui dà molto piú spazio che alla rapida carrellata sui *frumenta aestiva* (96-101), pochi e di minore importanza. Segue una sorta di *excursus* sulla panificazione (102-8), interessato a notizie sia su tipi particolari, anche esotici, di pane, sia sulle origini della panificazione in Roma. Carattere in parte digressivo ha anche la dissertazione sull'alica, che include le lodi dei fertilissimi Campi Flegrei.

Da 117 a 136 vengono esaminate le leguminose, seguono le piante da foraggio (137-48), le malattie che colpiscono le *fruges* (149-62), ed infine i consigli sulle colture piú adatte ai vari tipi di terreno (163-66).

La sezione dedicata ai lavori agricoli affronta una nuova serie di problemi, che tuttavia talvolta non si limitano all'ambito delle *fruges*, come nel caso dell'aratura (167-83) o della concimazione (192-94). L'intero spaccato (167-200) ha andamento piuttosto desultorio: le digressioni piú ampie riguardano rispettivamente le piene del Nilo (167-69), soggetto reso illustre già da Erodoto, e l'eccezionale fertilità di Tacape, in Africa (188-89). Con i consigli sul dosaggio dei semi nei diversi tipi di terreno si chiude la prima parte del libro (198-200).

Quella che per nostra comodità possiamo definire come la seconda parte

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

del libro XVIII affronta il calendario dei lavori agricoli ed i fenomeni meteorologici: né può molto stupire il loro accostamento se si pensa allo stretto legame che già Esiodo aveva stabilito fra l'avvicendarsi degli astri e le colture, ed all'importanza che Virgilio aveva attribuito alle previsioni del tempo (al parere di Virgilio Plinio fa esplicito riferimento a 340, introducendo i suoi *prognostica*). Il calendario dei lavori agricoli si motiva con l'opportunità di offrire a tutti quelle cognizioni che permettano di procedere bene ed al tempo giusto alle semine. Dopo una parte introduttiva, che dà informazioni sulle principali leggi astronomiche (201-33), si passa all'indicazione specifica dei lavori da eseguire d'inverno (224-36), a primavera (237-54), d'estate (255-309) e in autunno (309-20). L'esposizione parte dall'esame della situazione astronomica per poi, in base a questa, dare prescrizioni specifiche sulle cose da fare e le precauzioni da prendere. Il passaggio dalla parte generale alla prima sezione (lavori invernali) non è ben segnato: i vari precetti, riguardanti l'inverno ma accostati in modo un po' disordinato, potrebbero essere intesi sia come appartenenti al discorso generale, che come specifici della sezione sui lavori invernali (224-33). Questa scarsa chiarezza è dovuta al fatto che Plinio non dà il calendario astronomico del periodo che va dal tramonto delle Pleiadi al solstizio d'inverno. Interessante, a 206, una dichiarazione di intenti: l'autore vuole almeno provare a farsi intendere dai veri fruitori, i contadini; una miglior conoscenza dell'astronomia sarebbe infatti di grande profitto all'umanità: dichiarazione, questa, in accordo con le varie affermazioni di scrivere badando specialmente all'utilità e di voler dare istruzioni che non richiedano particolare cultura per essere comprese. Notevole, anche, la posizione di sano scetticismo mostrata da Plinio riguardo alla possibilità di prevedere i fatti astronomici: unica sua certezza è che lo studio dell'astronomia consente se non altro di capire quel che è accaduto (206).

Il libro si chiude con una parte dedicata alla meteorologia (ovviamente con attenzione ai suoi risvolti pratici per l'agricoltura): l'autore esamina nell'ordine la teoria sui cicli lunari (321-25), quella sui venti (326-39), i pronostici che possono trarsi dal sole, dalla luna, dagli astri e dai fenomeni del cielo (340-57), e quelli che possono invece dedursi da ciò che avviene sulla terra (358-65). Per quest'ultima parte specialmente saccheggiati sono l'operetta *De signis tempestatum*, attribuita a Teofrasto, Arato (che attingeva al *De signis* anche lui) per il quale Plinio poteva disporre di varie traduzioni latine, e infine Virgilio: rispetto al *De signis* ed alla trattazione di Arato, Plinio si caratterizza per minore coerenza espositiva, quasi volesse a tutti i costi comunicare tutte le notizie di cui è in possesso.

Tornando alle indicazioni agricole – sulle *fruges* ma anche sui lavori campestri in generale –, l'autore greco certo piú presente è Teofrasto, cui Plinio attinge a piene mani, talvolta traducendo addirittura, in altri casi abbreviandolo (anche con qualche fraintendimento). Gli *auctores* latini di maggior peso sono Catone, Varrone e Columella. Catone è spesso citato: il suo nome ha valore ideologico di richiamo al tempo antico ed all'antica moralità: questo è in linea con il piú generale atteggiamento di Plinio, pronto a polemizzare contro le speculazioni economiche che sono alla base di tanti atteggiamenti sbagliati (cfr. per esempio le osservazioni sulle vendemmie tardive, dove l'atteggiamento di un *paterfamilias civilis* ed *aequus* consiste nel sapersi contentare anno per anno di quel che la terra ha prodotto, 319 sg.). Non meno presente è Varrone, di cui Plinio utilizza anche molte informazioni a carattere antiquario. Quanto a Columella, egli è citato due sole volte e con parole di critica (70

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

e 303): tuttavia – e spero che i rimandi in nota bastino a dimostrarlo – Plinio lo riprende spesso e lo fraintende talvolta. Difficile stabilire fino a che punto l'ingratitudine pliniana dipenda da una diversa posizione ideologica (Plinio è contrario alle grosse proprietà, mentre l'opera di Columella è scritta specialmente in vista di esse) e fino a che punto non sia dovuta a desiderio di prendere le distanze facendo rilevare i propri personali meriti di scrittore (che poi alle indicazioni di Plinio manchi spesso quella concretezza legata alla pratica, che troviamo invece in Columella, è altra questione).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

1 (1) Sequitur natura frugum hortorumque ac florum quaeque alia praeter arbores aut frutices benigna tellure proveniunt, vel per se tantum herbarum inmensa contemplatione, si quis aestimet varietatem, numerum, flores, odores coloresque et sucos ac vires earum, quas salutis aut voluptatis hominum gratia gignit. Qua in parte primum omnium patrocinari terrae et adesse cunctorum parenti
2 iuvat, quamquam inter initia operis defensae. Quoniam tamen ipsa materia accedit intus ad reputationem eiusdem parientis et noxia, nostris eam criminibus urguemus nostramque culpam illi inputamus. Genuit venena, sed quis invenit illa praeter hominem? Cavere ac refugere alitibus ferisque satis est. Atque cum arbore exacuant limentque cornua elephanti et uri, saxo rhinocerotes, utroque apri dentium sicas, sciantque ad nocendum praeparare se animalia, quod tamen eorum excepto homine tela sua venenis tin-
3 guit? Nos et sagittas tinguimus ac ferro ipsi nocentius aliquid damus, nos et flumina inficimus et rerum naturae elementa, ipsumque

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

1 (1) Ha inizio qui la sezione dedicata a granaglie[1], orti e fiori, e a tutti quei vegetali, esclusi alberi e arbusti, che ci vengono dalla terra benigna. Interminabile è già l'esame delle sole piante erbacee, quando si tenga conto della varietà, del numero, dei fiori, degli odori e dei colori, nonché dei succhi e delle virtú di quelle specie che la terra genera per la salute o per il piacere degli uomini. Trattandone, mi sembra giusto prendere le difese della terra, e, benché io l'abbia già fatto all'inizio di questa mia opera[2], perorare
2 la causa di colei che di tutto è madre. Infatti il soggetto in sé porta a notare che essa produce anche cose nocive, per cui facciamo ricadere su di lei i nostri delitti, attribuendole una colpa che è solo nostra. La terra genera, è vero, dei veleni; ma chi – a parte l'uomo – li ha scoperti? Gli uccelli e le fiere si contentano di guardarsene e di fuggirli. E benché gli elefanti e gli uri aguzzino e limino le corna contro gli alberi, i rinoceronti sui sassi, ed i cinghiali affilino contro gli uni e gli altri le loro zanne[1], benché gli animali tutti sappiano prepararsi a nuocere, quale tuttavia di loro, ad eccezio-
3 ne dell'uomo, cosparge di veleno le sue armi? Noi ungiamo finanche le frecce[1], e aggiungiamo al ferro un principio ancor piú nocivo[2]; noi inquiniamo sia i fiumi che gli elementi della natura, e ren-

1. [1] Il plurale *fruges*, piú spesso usato ad indicare solo i cereali (come per es. in XXII.119 sgg.), indica qui, come già in Catone, cereali e leguminose insieme.
[2] In II.154 sgg. Plinio aveva già lodato la terra (definita «madre») per tutte le cose utili da lei create per l'uomo. Perfino i veleni proverebbero la pietà della terra, che volle fornire al genere umano un mezzo non doloroso di suicidio: è stato l'uomo a farne uno strumento di offesa, cosí come per il ferro (II.156-57).

2. [1] I cinghiali che affilano i denti figurano anche in Seneca, *De ira* I 1.6, dove però sono portati ad esempio di bestie selvagge rese ancor piú selvagge dall'ira. Qui il moralismo pliniano li dipinge come esseri che non nuocciono deliberatamente, a differenza dell'uomo. Sugli uri cfr. VIII.38 e nota 3.

3. [1] Cfr. XI.279: gli Sciti solevano spalmare le loro frecce con veleno di vipera e sangue umano, e contro questa mistura mortale non esistevano antidoti.
[2] Un analogo sviluppo dell'argomentazione in XXXIV.138 sg., a proposito del ferro: vi si dimostra che il ferro in sé non è nocivo, e può essere usato con fini positivi; se il suo maggior impiego ha carattere distruttivo, la colpa è dell'uomo, non della natura.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

quo vivitur in perniciem vertimus. Neque est, ut putemus ignorari ea ab animalibus; quae praepararent contra serpentium dimicationes, quae post proelium ad medendum excogitarent, indicavi-
4 mus. Nec ab ullo praeter hominem veneno pugnatur alieno. Fateamur ergo culpam ne iis quidem, quae nascuntur, contenti; etenim quanto plura eorum genera humana manu fiunt! Quid? Non et homines quidem ut venena nascuntur? Atra ceu serpentium lingua vibrat tabesque animi contacta adurit culpantium omnia ac dirarum alitum modo tenebris quoque suis et ipsarum noctium quieti invidentium gemitu, quae sola vox eorum est, ut inauspicatarum animantium vice obvii quoque vetent agere aut prodesse vitae. Nec ullum aliud abominati spiritus praemium novere quam odisse om-
5 nia. Verum et in hoc eadem naturae maiestas: quanto plures bonos genuit ut fruges! Quanto fertilior in his, quae iuvant aluntque! Quorum aestimatione et gaudio nos quoque, relictis exustioni suae istis hominum rubis, pergemus excolere vitam, eoque constantius, quo operae nobis maior quam famae gratia expetitur. Quippe sermo circa rura est agrestesque usus, sed quibus vita stet honosque apud priscos maximus fuerit.

6 (2) Arvorum sacerdotes Romulus in primis instituit seque duodecimum fratrem appellavit inter illos Acca Larentia nutrice sua genitos, spicea corona, quae vitta alba colligaretur, sacerdotio ei pro religiosissimo insigni data; quae prima apud Romanos fuit corona, honosque is non nisi vita finitur et exules etiam captosque
7 comitatur. Bina tunc iugera p. R. satis erant, nullique maiorem mo-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

diamo dannosa l'aria stessa che respiriamo. E non c'è ragione di credere che i veleni siano ignoti agli animali: abbiamo mostrato quali precauzioni essi prendano nella lotta con i serpenti, e quali rimedi abbiano escogitato per medicarsi dopo lo scontro [3]. Eppure,
4 solo l'uomo lotta con veleni non suoi. Riconosciamo dunque la colpa di noi uomini, non paghi neanche dei veleni che si trovano in natura: quanto piú numerosi, infatti, sono quelli confezionati dall'uomo! Ma non nascono forse uomini velenosi? La loro lingua vibra, scura come quella dei serpenti [1], ed il contagio del loro animo brucia tutto ciò che tocca. Essi se la prendono con tutto e, simili ad uccelli del malaugurio, infastidiscono con i loro gemiti anche le tenebre in cui vivono e il silenzio della notte. Il gemito è l'unica loro voce, e, come gli animali di cattivo augurio, essi impediscono a chi li incontra ogni iniziativa di qualche utilità. E queste anime maledette non conoscono altro bene che l'odiar tutto.
5 Ma, anche in questo, la natura conferma la sua grandezza: come nel caso dei frutti, assai piú numerosi sono gli uomini buoni da lei generati. Quanto piú feconda è nel dar vita a ciò che giova e nutre! Per la stima ed il piacere dei buoni, anche noi, lasciando bruciare nel loro fuoco questi rovi di uomini, continueremo a rendere migliore la vita, con tanta piú costanza in quanto i risultati ci importano piú della fama. Infatti il nostro discorso riguarda i campi e le pratiche agricole, da cui si trae la sussistenza e che furono in sommo onore presso gli antichi.

6 (2) I sacerdoti dei campi [1] furono i primi creati da Romolo, il quale chiamò se stesso dodicesimo fratello tra i figli di Acca Larenzia sua nutrice [2], e diede a quel sacerdozio come sacra insegna una corona di spighe legate insieme da una benda bianca. Fu questa la prima corona in uso presso i Romani, e tale onorificenza termina solo con la vita, ed accompagna anche gli esuli e i prigionie-
7 ri. A quel tempo per i Romani erano sufficienti due iugeri a testa [1],

[3] Questi temi sono sviluppati in VIII.88, 97-98.

4. [1] In XI.171 la lingua dei serpenti è detta *vibrans, atri coloris*.

6. [1] Sono i Fratelli Arvali (da *arvum*, «campo»), collegio sacerdotale legato al buon esito delle coltivazioni. Di scarsa importanza in età repubblicana, tornarono in auge sotto Augusto.

[2] Plinio segue qui la tradizione, riportata anche da Livio, secondo cui Acca Larenzia, moglie del pastore Faustolo, si sarebbe presa cura del futuro fondatore di Roma. Il passo di Plinio segue abbastanza alla lettera Masurio Sabino, giurista di età tiberiana, che dava la notizia nel primo libro dei suoi *Memorialia*, come si ricava da Gellio, *Noctes Atticae* VII 7.8.

7. [1] Unità di misura pari a circa 25 are (240 piedi in lunghezza per 120 in larghezza). Due iugeri erano dunque 50 are. La notizia dataci da Plinio è già in Varrone, *Res rusticae* I 10.2, il quale attribuisce anch'egli questo provvedimento a Romolo e definisce queste estensioni di terra *heredia*, perché *heredem sequerentur*.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

dum adtribuit, quo servorum paulo ante principis Neronis contento huius spatii viridiariis? Piscinas iuvat maiores habere, gratumque, si non aliquem culinas. Numa instituit deos fruge colere et mola salsa supplicare atque, ut auctor est Hemina, far torrere, quoniam tostum cibo salubrius esset, id uno modo consecutus, statuen-
8 do non esse purum ad rem divinam nisi tostum. Is et Fornacalia instituit farris torrendi ferias et aeque religiosas Terminis agrorum. Hos enim deos tum maxime noverant, Seiamque a serendo, Segestam a segetibus appellabant, quarum simulacra in circo videmus – tertiam ex his nominare sub tecto religio est –, ac ne degustabant quidem novas fruges aut vina, antequam sacerdotes primitias libassent.

9 (3) Iugerum vocabatur quod uno iugo boum in die exarari posset; actus, in quo boves agerentur cum aratro uno impetu iusto. Hic erat CXX pedum, duplicatusque in longitudinem iugerum faciebat. Dona amplissima imperatorum ac fortium civium quantum quis uno die plurimum circumaravisset, item quartarii farris aut

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ed egli non assegnò ad alcuno estensioni maggiori; adesso quale degli schiavi appena affrancati dall'imperatore Nerone si contenterebbe di tale estensione per un giardino[2]? Perfino i vivai di pesce[3] li vogliono piú vasti, ed è già molto se non si avanzano le stesse pretese per le cucine. Numa stabilí di onorare gli dèi con offerte di cereali, di supplicarli offrendo loro la *mola salsa*[4] e, come ci attesta Emina[5], di abbrustolire il farro[6], dal momento che esso risultava piú sano da mangiare se abbrustolito; questo risultato egli poté ottenerlo in un unico modo, decretando che solo il farro to-
8 stato era puro per i sacrifici. Lo stesso re istituí anche i *Fornacalia*, feste per la torrefazione del farro[1], e, non meno solenni, le feste per i *Termini* dei campi[2]. Infatti all'epoca i Romani conoscevano in special modo queste divinità, e le due dee di cui vediamo le statue nel Circo le chiamavano Seia da *serere* (seminare) e Segesta da *seges* (messe) – la terza di queste dee è proibito nominarla al coperto[3] –, e non gustavano né i primi frutti, né i nuovi vini prima che i sacerdoti offrissero le primizie agli dèi.

9 (3) Iugero era definita la superficie arabile in un giorno da una sola coppia di buoi aggiogati; *actus*[1] era la distanza che mediamente i buoi compivano con l'aratro in una sola tirata. La sua lunghezza era di 120 piedi e, moltiplicata per due, dava lo iugero. La piú ricca ricompensa per i generali ed i cittadini degni era l'estensione di terra piú ampia di cui si potesse descrivere il perimetro con l'aratro in un sol giorno, oppure un quartario[2] o una emina[3] di far-

[2] Il *viridiarium* era una superficie, generalmente inserita in un'area pavimentata, coltivata con fiori e piante da giardino e per lo piú recintata.

[3] Già in Cicerone, *Ad Atticum* II 1.7, il possesso di un vivaio è una sorta di distinzione sociale. L'invenzione di essi è da Plinio IX.170 attribuita a Licinio Murena, che fu pretore nel 100 a. C., e di cui parlano anche Varrone, *Res rusticae* III 3.10, Columella VIII 16 e Macrobio III 15.2.

[4] Al secondo re di Roma si attribuiva l'istituzione di quasi tutti i culti ed i riti piú antichi. La *mola salsa* era una farina di grano tostato e salato, che – secondo il rituale del sacrificio a Roma – veniva preparata dalle Vestali e sparsa sulla fronte della vittima, sul coltello del sacrificio e sull'altare. Diffusa l'idea che i primi sacrifici istituiti fossero incruenti (si veda per es. Ovidio, *Fasti* I 337 sg., dove è detto che anticamente per conciliare all'uomo gli dèi bastavano *far . . . et lucida mica salis*).

[5] *HRR*, fr. 12. Su Lucio Cassio Emina cfr. XIII.84, nota 2.

[6] Il termine *far*, da noi tradotto con «farro», indica in Plinio un particolare tipo di grano, il cui sinonimo era *ador* (termine arcaico di incerta etimologia), e il grano in generale.

8. [1] I *Fornacalia* si celebravano in febbraio, non piú tardi del 17. La loro connessione con il farro (e la sua importanza per gli antichi Romani) anche in Ovidio, *Fasti* II 525 sg. Il loro nome derivava da *fornax*, «fornace», che veniva celebrata come una dea.

[2] Sono i *Terminalia*, in onore di *Terminus*, dio protettore dei confini (in latino *termini*), che avevano luogo il 23 febbraio.

[3] Il suo nome era Tutilina.

9. [1] Da *agere*, che vuol dire anche «fare avanzare», «condurre» (*actus, in quo boves agerentur*, dice Plinio valorizzando il gioco etimologico).

[2] Cosí detto perché era la quarta parte del sestario, il quale a sua volta equivaleva a mezzo litro.

[3] Misura pari a poco piú di un quarto di litro.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

10 heminae, conferente populo. Cognomina etiam prima inde: Pilumni, qui pilum pistrinis invenerat, Pisonis a pisendo, iam Fabiorum, Lentulorum, Ciceronum, ut quisque aliquod optime genus sereret. Iuniorum in familia Bubulcum nominarunt, qui bubus optime utebatur. Quin et in sacris nihil religiosius confarreationis vinculo
11 erat, novaeque nuptae farreum praeferebant. Agrum male colere censorium probrum iudicabatur, atque, ut refert Cato, cum virum laudantes bonum agricolam bonumque colonum dixissent, amplissime laudasse existimabantur. Hinc et locupletes dicebant loci, hoc est agri, plenos. Pecunia ipsa a pecore appellabatur. Etiam nunc in tabulis censoriis pascua dicuntur omnia, ex quibus populus reditus habet, quia diu hoc solum vectigal fuerat. Multatio quoque non nisi ovium boumque inpendio dicebatur, nec omittenda priscarum legum benivolentia: cautum quippe est, ne bovem prius quam ovem
12 nominaret, qui indiceret multam. Ludos boum causa celebrantes Bubetios vocabant. Servius rex ovium boumque effigie primum aes signavit. Frugem quidem aratro quaesitam furtim noctu pavisse ac secuisse puberi XII tabulis capital erat, suspensumque Cereri necari iubebant gravius quam in homicidio convictum, inpubem prae-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

10 ro, offerti come contributo da ogni cittadino. Connessi all'agricoltura sono anche i cognomi piú antichi: Pilumno, perché era l'inventore del *pilum* (pestello) per i mulini, Pisone da *pisere* (macinare), e poi i Fabi, i Lentuli, i Ciceroni [1], a seconda del legume che erano piú abili a seminare. Nella famiglia Giunia chiamarono Bubulco (Bovaro) uno bravissimo con i buoi. Perfino nella sfera religiosa non c'era vincolo piú sacro della *confarreatio* [2], e le spose
11 novelle portavano un pane di farro. Coltivare male il proprio campo lo giudicavano oggetto di riprovazione censoria e, come riferisce Catone [1], quando nel fare le lodi di un cittadino lo definivano buon agricoltore e buon colono, si riteneva se ne fosse fatto l'elogio piú alto. Su questa stessa base definivano ricchi (*locupletes*) coloro che erano pieni di terre, cioè di campi [2]. Lo stesso termine di *pecunia* (denaro) lo derivavano da *pecus* (bestiame) [3]. Ancor oggi nei registri dei censori figurano sotto la voce «pascoli» tutti i cespiti del pubblico reddito, dal momento che a lungo questa fu l'unica forma di imposta. Anche le ammende venivano indicate in pecore e buoi, e non va taciuta la magnanimità per cui le antiche leggi prescrivevano di non condannare al pagamento di un bue
12 prima che a quello di una pecora. I ludi che celebravano per i buoi li chiamavano Bubezi [1]. Il re Servio, che per primo batté moneta [2], vi raffigurò pecore e buoi. Nelle XII Tavole [3] era prevista la pena di morte per gli adulti che di notte avessero furtivamente usato come pascolo un campo coltivato o ne avessero raccolto i frutti. Comminando una pena piú grave che per l'omicidio, esse prescrivevano che il colpevole, in onore di Cerere [4], venisse ucciso con

10. [1] I Fabi sono messi in collegamento etimologico con *faba*, «fava», i Lentuli con *lens/lentis*, «lenticchia», ed i Ciceroni con *cicer*, «cece».

[2] La *confarreatio* era uno dei tre modi in uso a Roma per celebrare il matrimonio, ed era anche il piú solenne, poiché aveva luogo alla presenza di due dei piú alti sacerdoti (il *flamen Dialis* ed il pontefice massimo) e di dieci testimoni. Per questo suo carattere tale cerimonia fu sempre meno praticata, e rimase in ogni caso appannaggio dell'alta aristocrazia romana.

11. [1] Cfr. Catone, *De agricultura*, *praef.* 2 sg. La ripresa di Catone, simbolo per eccellenza delle virtú di Roma repubblicana, ben si combina con la idealizzazione pliniana dell'austera vita di un tempo.

[2] Da *locus*, che vuol dire anche «estensione terriera» + *ple-*, che è la radice presente anche nell'aggettivo *plenus*, «pieno, ricco».

[3] È un luogo comune presso gli scrittori latini, ma sembra che di fatto fosse vero proprio il contrario, e cioè che l'indoeuropeo *peku*, che originariamente designava una ricchezza mobile, si sia specializzato solo piú tardi ad indicare il bestiame (E. Benveniste, *Il vocabolario delle istituzioni indoeuropee*, trad. it. Torino 1981², vol. I, pp. 41 sgg.).

12. [1] Di questi giochi sappiamo solo da Plinio.

[2] Al sesto re di Roma si attribuiva l'invenzione della moneta, che invece sembra sia stata introdotta in un periodo successivo.

[3] Le Leggi delle XII Tavole sono il piú antico documento della regolamentazione giuridica romana e risalirebbero nella loro formulazione al v secolo a. C.

[4] Cerere, in quanto divinità della coltivazione e della crescita (e spesso identificata con la madre terra), era stata infatti offesa dal trasgressore.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

13 toris arbitratu verberari noxiamve duplionemve decerni. Iam distinctio honosque civitatis ipsius non aliunde erat. Rusticae tribus laudatissimae eorum, qui rura haberent, urbanae vero, in quas transferri ignominia esset, desidiae probro. Itaque quattuor solae erant, a partibus urbis, in quis habitabant, Suburana, Palatina, Collina, Esquilina. Nundinis urbem revisitabant et ideo comitia nun-
14 dinis habere non licebat, ne plebes rustica avocaretur. Quies somnusque in stramentis erat. Gloriam denique ipsam a farris honore adoriam appellabant. Equidem ipsa etiam verba priscae significationis admiror; ita enim est in commentariis pontificum: «Augurio canario agendo dies constituantur, priusquam frumenta vaginis exeant et antequam in vaginas perveniant».

15 (4) Ergo his moribus non modo sufficiebant fruges, nulla provinciarum pascente Italiam, verum etiam annonae vilitas incredibilis erat. Manius Marcius aedilis plebis primum frumentum populo in modios assibus datavit. L. Minucius Augurinus, qui Spurium

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

l'impiccagione. Gli impuberi[5], invece, erano condannati dal pretore ad un certo numero di frustate ed a ripagare i danni o il doppio
13 dei danni. Anche la distinzione ed il prestigio nella vita cittadina provenivano esclusivamente dai campi. Le tribú del contado erano le piú stimate perché costituite da proprietari di terreni, mentre quelle urbane erano accusate di pigrizia e si riteneva disonorevole esservi trasferiti. Queste ultime erano pertanto solo quattro, la Suburrana, la Palatina, la Collina e l'Esquilina, cosí chiamate dalle zone della città in cui i loro membri abitavano. Ogni nove giorni gli appartenenti alle tribú rurali si recavano in città per il mercato, e, perché non venissero distolti dai loro impegni, era proibi-
14 to tenere comizi in quei giorni. Si riposava e si dormiva sulla paglia, e perfino la gloria – a prova del conto in cui si teneva il farro (*ador*) – era detta *adoria*[1]. Da parte mia, guardo con ammirazione anche a certe espressioni di sapore antico. Leggiamo infatti nei Commentari dei pontefici[2]: «I giorni destinati all'augurio canario[3] siano fissati prima che il grano esca dalla guaina che avvolge la spiga, e prima che abbia formato la guaina»[4].

15 (4) Con queste abitudini, dunque, non solo le granaglie erano sufficienti, benché l'Italia non venisse rifornita dalle province[1], ma anche il prezzo delle derrate era incredibilmente basso. L'edile della plebe Manio Marcio[2] per primo distribuí frumento al popolo al prezzo di un asse il moggio. Lucio Minucio Augurino, che

[5] Ragazzi che non avevano ancora raggiunto la maturità fisica, fissata dai Romani a quattordici anni (dodici per le donne): a tale età i giovani indossavano la toga virile, venivano iscritti nelle liste della tribú di appartenenza e – sebbene restassero sotto la patria potestà finché il padre era vivo – diventavano cittadini a tutti gli effetti, e responsabili pienamente di fronte alla legge.

14. [1] Termine arcaico per *gloria*; la sua etimologia ci è oscura.

[2] I Commentari erano raccolte di precetti e indicazioni rituali. Di proprietà privata prima, verso la fine della Repubblica furono affidati agli archivi; non avevano tuttavia carattere di ufficialità e servivano alla privata consultazione da parte dei pontefici.

[3] L'*augurium canarium* era un rito compiuto per placare gli impeti della Canicola: in esso si sacrificava a Sirio una cagna rossa. Le nostre notizie su questa cerimonia sono scarse, ma è comunque da escludersi che essa coincidesse con i *Robigalia* (cfr. par. 285, nota 1), in cui pure veniva immolata una cagna.

[4] Il testo presenta qualche difficoltà interpretativa, poiché l'indicazione introdotta da *antequam* sembrerebbe anteriore nel tempo rispetto a quella introdotta da *priusquam*. Si è perciò generalmente adottato l'emendamento di Urlichs, che legge *nec* (e non *et*) *antequam*, ristabilendo cosí l'intervallo cronologico entro il quale bisogna compiere il rito. Tuttavia, il fatto che si parli di giorni e non di un unico giorno (*dies constituantur*) sembrerebbe rimandare a due diversi momenti: per questa ragione – ed in mancanza di piú precise notizie circa il rito stesso e le sue modalità – è preferibile mantenere il testo tràdito.

15. [1] È una nota polemica di Plinio verso l'Italia contemporanea, che ormai da tempo dipende dalle province. Lo stesso tema in Varrone, *Res rusticae* II *praef.* 3. L'idealizzazione del buon tempo antico domina anche la prefazione di Columella.

[2] Non si sa nulla di Manio Marcio, ma sarà da collocarsi cronologicamente intorno al 439 a. C., data in cui si svolsero i fatti riportati da Plinio subito dopo. Gli edili della plebe erano due, e venivano eletti annualmente; non conosciamo le loro prerogative a quel tempo: sappiamo solo che dovevano essere plebei e che si prendevano cura del tempio di Cerere.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Maelium coarguerat, farris pretium in trinis nundinis ad assem redegit undecimus plebei tribunus, qua de causa statua ei extra por-
16 tam Trigeminam a populo stipe conlata statuta est. Seius in aedilitate assibus populo frumentum praestitit, quam ob causam et ei statuae in Capitolio ac Palatio dicatae sunt, ipse supremo die populi umeris portatus in rogum est. Quo verum anno Mater deum advecta Romam est, maiorem ea aestate messem quam antecedenti-
17 bus annis decem factam esse tradunt. M. Varro auctor est, cum L. Metellus in triumpho plurimos duxit elephantos, assibus singulis farris modios fuisse, item vini congios ficique siccae pondo XXX, olei pondo X, carnis pondo XII. Nec e latifundiis singulorum contingebat arcentium vicinos, quippe etiam lege Stolonis Licini incluso modo quingentorum iugerum, et ipso sua lege damnato, cum
18 substituta filii persona amplius possideret. Luxuriantis iam rei p. fuit ista mensura. Mani quidem Curi post triumphos inmensumque terrarum adiectum imperio nota contio est: perniciosum intel-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

aveva smascherato Spurio Melio[3], in tre mercati riportò il prezzo del farro ad un asse per moggio, quando era undecimo tribuno della plebe: per questa ragione gli fu decretata una statua fuori della
16 porta Trigemina[4], pagata con una colletta popolare. Durante la sua edilità, Seio fornì al popolo il frumento al prezzo di un asse[1], e per questo anche a lui furono dedicate statue sul Campidoglio e sul Palatino, e ancora, alla sua morte, fu portato a spalle dal popolo fino al rogo. L'anno poi in cui la Madre degli dèi fu introdotta a Roma[2] dicono che il raccolto dell'estate fu superiore a quello
17 dei dieci anni precedenti. Marco Varrone attesta che, quando Lucio Metello esibí molti elefanti nel suo corteo trionfale[1], il farro si vendette al prezzo di un asse il moggio, e cosí pure i congi di vino, 30 libbre di fichi secchi, 10 libbre di olio e 12 di carne. Tanta abbondanza non veniva dai latifondi di singoli cittadini che stringevano in una morsa i loro vicini[2], poiché anzi la legge di Licinio Stolone stabiliva il limite massimo di cinquecento iugeri[3], ed egli stesso fu condannato in base alla sua legge, perché, ricorrendo al
18 figlio come prestanome, aveva possedimenti piú vasti. Questo fu il limite posto da uno stato già prosperoso. Ed è noto il discorso di Manio Curio dopo i suoi trionfi[1] e l'enorme quantità di terre aggiunte al dominio romano: «È da considerarsi pericoloso quel

[3] L'episodio cui Plinio qui allude ci è noto da Livio IV 13-16. Spurio Melio, un cavaliere, aveva acquistato del grano per fare largizioni al popolo e guadagnarsene il favore. Augurino, prefetto dell'annona, denuncia al senato le trame di Spurio Melio, accusandolo di aspirare al potere assoluto. Le granaglie che Melio aveva messe insieme, Augurino le vende a basso prezzo al popolo che, grato, gli avrebbe poi decretato una statua (Livio parla di un toro di bronzo, Plinio XXXIV.21 di una colonna) e lo avrebbe creato *ad honorem* undicesimo oltre ai dieci regolari tribuni della plebe. Quest'ultima notizia, che Plinio accetta per buona, era giudicata inverosimile, perché contraria alle leggi, da Livio IV 16.4.

[4] La porta Trigemina era all'angolo nord dell'Aventino.

16. [1] La notizia è già in Cicerone, *De officiis* II 58, che cita Seio ad esempio di generosità nella gestione delle cariche pubbliche. Seio fu edile curule nel 74 a. C. Una sua analoga misura riguardo all'olio è ricordata da Plinio in XV.2.

[2] Si tratta di Cibele, divinità originaria dell'Asia Minore, definita madre degli dèi già in Erodoto IV 76. Essa fu introdotta a Roma con la denominazione di *Mater deum magna Idaea* nel 204 a. C.; era anche protettrice delle messi ed in suo onore si celebravano i *ludi Megalenses*, dal 4 al 10 aprile.

17. [1] Cfr. *Res rusticae* I 2.9. Il proconsole Lucio Cecilio Metello, vincitore di Asdrubale sotto le mura di Palermo, catturò in quell'occasione gli elefanti cartaginesi, che fece poi sfilare durante il suo trionfo nel 250 a. C. (cfr. Plinio VIII.16). Fu il primo a portare elefanti in un corteo trionfale (Plinio VII.139, ma cfr. nota 2).

[2] La polemica sui latifondi è assai presente nei moralisti d'età imperiale, attenti piú all'aspetto etico che a quello economico e sociale di questa realtà.

[3] La legge fu votata nel 367 e Stolone ne fu promotore insieme con il tribuno Lucio Sestio (cfr. Livio VI 35.5 e Varrone, *Res rusticae* I 2.9, che non ricorda Sestio). Notizie della condanna di Stolone in Livio VII 16.9, Columella I 3.11 e Valerio Massimo VIII 6.3.

18. [1] È Manio Curio Dentato, vincitore dei Sabini, dei Sanniti e di Pirro, console nel 290. Un aneddoto, attestato per la prima volta in Cicerone, vuole che l'ambasceria inviata dai Sanniti per corromperlo lo trovasse intento ad arrostirsi al fuoco delle rape (*Cato Maior* 55). L'aneddoto compare, fra gli altri, anche in Plinio XIX.87.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

legi civem, cui septem iugera non essent satis. Haec autem mensu-
19 ra plebei post exactos reges adsignata est. Quaenam ergo tantae ubertatis causa erat? Ipsorum tunc manibus imperatorum colebantur agri, ut fas est credere, gaudente terra vomere laureato et triumphali aratore, sive illi eadem cura semina tractabant, qua bella, eademque diligentia arva disponebant, qua castra, sive honestis ma-
20 nibus omnia laetius proveniunt, quoniam et curiosius fiunt. Serentem invenerunt dati honores Serranum, unde ei et cognomen. Aranti quattuor sua iugera in Vaticano, quae prata Quintia appellantur, Cincinnato viator attulit dictaturam et quidem, ut traditur, nudo, plenoque nuntius morarum: «Vela corpus», inquit, «ut per-
21 feram senatus populique Romani mandata». Tales tum etiam viatores erant, quod ipsum nomen inditum est subinde ex agris senatum ducesque arcessentibus. At nunc eadem illa vincti pedes, damnatae manus inscriptique vultus exercent, non tam surda tellure, quae parens appellatur colique dicitur ipso honore his absumpto, ut non invita ea et indignante credatur id fieri. Sed nos miramur ergastulorum non eadem emolumenta esse quae fuerint imperatorum!

22 (5) Igitur de cultura agri praecipere principale fuit etiam apud exteros, siquidem et reges fecere, Hiero, Philometor, Attalus, Ar-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cittadino cui non bastino sette iugeri». Era questa la misura asse-
19 gnata alla plebe dopo la cacciata dei re[2]. Qual era dunque la causa di una cosí grande produttività? A quel tempo i generali stessi coltivavano i campi con le loro mani, e la terra godeva (possiamo ben crederlo) di un vomere coperto di alloro e di un aratore che aveva celebrato trionfi, sia che quelli trattassero i semi con la stessa cura riservata alla guerra e disponessero i campi con la stessa attenzione usata per gli accampamenti, sia che i raccolti vengano piú abbondanti a mani oneste, in quanto esse fanno tutto con piú
20 impegno. Le cariche assegnategli trovarono Serrano dedito alla semina: di qui il suo cognome[1]. Cincinnato arava sul Vaticano i quattro iugeri di sua proprietà, i cosiddetti Prati Quinzii, quando un corriere gli recò l'annuncio dell'elezione a dittatore[2]; egli era, si racconta, a torso nudo e pieno di esitazioni, e il messo gli disse: «Copriti, perché io possa portare a termine i mandati del senato e
21 del popolo romano»[3]. Di tal genere erano allora anche i messi, detti *viatores* per il fatto che andavano a chiamare dai campi senatori e generali[1]. Adesso invece i medesimi lavori agricoli li svolgono esseri dai piedi in catene, con mani di condannati e visi marchiati: non possiamo credere che la terra, la quale è chiamata madre e si dice venga onorata attraverso la coltivazione[2], sia a tal punto insensibile da acconsentire a questo senza esserne offesa[3]. E poi ci meravigliamo che i raccolti dei forzati non siano pari a quelli dei capi vittoriosi!

22 (5) Dare insegnamenti di agricoltura certo fu importante anche presso gli stranieri, se è vero che pure dei re lo fecero: Gerone,

[2] L'assegnazione di sette iugeri di terreno ad ogni famiglia della plebe è da Plinio e da Varrone collocata immediatamente dopo la cacciata dei re (cfr. *Res rusticae* I 2.9). Columella invece (I *praef.* 14) e Valerio Massimo (IV 3.5) pongono l'avvenimento dopo le vittorie di Curio e lo collegano al suo rifiuto di ricevere piú terra di qualsiasi cittadino della plebe.

20. [1] Serrano era il soprannome di Gaio Attilio Regolo, console nel 257 a. C., e fu poi esteso ad una famiglia della *gens Atilia*. Serrano figura fra gli eroi passati in rassegna da Anchise in *Aeneis* VI 844, dove troviamo lo stesso gioco etimologico (*te sulco, Serrane, serentem*) che in Plinio. Il nome Serrano sembra sia in realtà da ricollegarsi a *serra*, «sega», o, secondo altri, dal momento che sulle monete il nome ha la grafia di *Saranus*, alla città di *Saranum* nell'Umbria. Gli antichi, comunque, lo ricollegavano a *serere* (cfr. Cicerone, *Pro Sexto Roscio* 18, e Valerio Massimo IV 4-5).

[2] Cincinnato, proclamato dittatore nel 458 a. C., rientra fra i grandi esempi dell'antica integrità romana: come tale è in Columella accostato a Curio (I *praef.* 13).

[3] Cfr. Livio III 26.9; Cincinnato deve indossare la toga perché essa è richiesta nelle circostanze di ufficialità.

21. [1] Anche questo è un luogo comune dell'idealizzazione moralistica del passato. La spiegazione del termine *viatores* è in Cicerone, *Cato Maior* 56, inserita nell'elogio della vita agricola e legata all'episodio di Cincinnato: l'intero passo di Plinio tradisce l'influenza ciceroniana.

[2] C'è in latino un gioco concettuale, in quanto *colere* vuol dire sia «fare oggetto di culto» che «coltivare».

[3] Stesso sviluppo di pensiero in Columella I *praef.* 2-3.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

chelaus, et duces, Xenophon et Poenus etiam Mago, cui quidem tantum honorem senatus noster habuit Carthagine capta ut, cum regulis Africae bibliothecas donaret, unius eius duodetriginta volumina censeret in Latinam linguam transferenda, cum iam M. Ca-
23 to praecepta condidisset, peritisque Punicae dandum negotium, in quo praecessit omnes vir clarissimae familiae D. Silanus. Sapientiae vero auctores et carminibus excellentes quique alii illustres viri conposuissent, quos sequemur, praetexuimus hoc in volumine, non in grege nominando M. Varrone, qui LXXXI vitae annum agens de ea re prodendum putavit.

24 Apud Romanos multo serior vitium cultura esse coepit, primoque, ut necesse erat, arva tantum coluere, quorum a nobis nunc ratio tractabitur, non volgari modo, verum, ut adhuc fecimus, et vetustis et postea inventis omni cura perquisitis causaque rerum et ratione simul eruta. Dicemus et sidera siderumque ipsorum terrestria signa dabimus indubitata, quandoquidem qui adhuc diligentius ea tractavere, quibusvis potius quam agricolis scripsisse pos-
25 sunt videri. (6) Ac primum omnium oraculis maiore ex parte agemus, quae non in alio vitae genere plura certiorave sunt. Cur enim non videantur oracula, a certissimo die maximeque veridico usu profecta?

26 Principium autem a Catone sumemus: «Fortissimi viri et milites strenuissimi ex agricolis gignuntur minimeque male cogitantes. – Praedium ne cupide emas. In re rustica operae ne parcas, in agro emendo minime». Quod male emptum est, semper paenitet.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Filometore, Attalo, Archelao[1]; e lo fecero generali come Senofonte e il cartaginese Magone[2], che il nostro senato – dopo la presa di Cartagine – onorò a tal punto che, mentre le biblioteche della città furono donate ai re locali dell'Africa, i suoi ventotto libri soltanto ritenne di dover tradurre in latino, benché Marco Catone avesse già scritto il suo trattato, e assegnò questo compito ad esperti di
23 lingua punica: vi si distinse piú di ogni altro il rappresentante di una illustre famiglia, Decimo Silano[1]. All'inizio di questo libro abbiamo indicato gli esperti ed i poeti e tutti gli autori famosi che hanno trattato di agricoltura, e che seguiremo nella nostra esposizione; ma una menzione a parte merita Marco Varrone, che ad 80 anni compiuti scelse di pubblicare un trattato sull'argomento.

24 Presso i Romani la viticultura cominciò assai piú tardi, perché in un primo tempo, spinti dalla necessità, si limitarono a coltivare i campi: di questi affronteremo ora la coltivazione, non secondo i criteri piú in uso, ma – come finora abbiamo fatto – esaminando sia le usanze antiche sia i ritrovati successivi, e dando al contempo una spiegazione razionale dei fatti. Parleremo anche delle costellazioni, ed indicheremo gli incontestabili segni che loro corrispondono sulla terra, dal momento che quanti finora ne hanno trattato con sufficiente attenzione sembrano avere scritto per chiunque,
25 tranne che per gli agricoltori. (6) E innanzitutto ci fonderemo in gran parte su oracoli: per nessun altro genere di vita è possibile trovarne di piú e di piú certi. Perché infatti non dovrebbero considerarsi oracoli quelli che nascono dal tempo, fidatissimo, e da una pratica che non inganna?

26 Il nostro esordio lo trarremo da Catone: «Dagli agricoltori nascono gli uomini piú forti, i soldati piú valorosi e le persone meno inclini a pensar male[1]. Non essere precipitoso quando compri un podere. Non risparmiare fatica nella cura dei campi, e specialmente quando compri un terreno»[2]. Di un acquisto sbagliato non si finisce mai di pentirsi[3]. Chi ha intenzione di comprare un campo

22. [1] Gerone è il tiranno di Siracusa cantato da Pindaro (*Olimpica* I e *Pitiche* I-III) e Bacchilide; morí intorno al 466 a. C. Archelao fu re di Macedonia, figlio di Perdicca II, a cui successe nel 413 a. C. Attalo e Filometore erano la stessa persona, Attalo III Filometore, re di Pergamo (138-133 a. C.): la confusione di Plinio si trova anche in Columella I 1.8. Non sappiamo quali opere di agricoltura si attribuissero a questi re.

[2] Senofonte (426-355 circa a. C.) è ricordato da Plinio per aver composto l'*Economico*; Magone è l'agronomo cartaginese autore di un trattato in 28 libri sull'agricoltura, di cui ci parla anche Varrone, *Res rusticae* I 1.10. Di età incerta, è comunque anteriore alla prima guerra punica: su di lui cfr. anche XVII.63, nota 1.

23. [1] La notizia è anche in Columella I 1.13.

26. [1] Plinio cita, abbreviandolo, *De agricultura*, *praef.* 4.

[2] Cfr. Catone 1.1 e Columella I 4.1.

[3] Questa massima non compare nel testo di Catone che noi leggiamo.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Agrum paraturos ante omnia intueri oportet «aquam, viam, vici-
27 num». Singula magnas interpretationes habent nec dubias. Cato in conterminis hoc amplius aestimari iubet, quo pacto niteant. «In bona enim», inquit, «regione bene nitent». Atilius Regulus ille Punico bello bis consul aiebat neque fecundissimis locis insalubrem agrum parandum neque effetis saluberrimum. Salubritas loci non semper incolarum colore detegitur, quoniam adsueti etiam in pestilentibus durant. Praeterea sunt quaedam partibus anni salubria, nihil autem salutare est, nisi quod toto anno salubre. Malus est ager, cum quo dominus luctatur.

28 Cato inter prima spectari iubet ut solum sua virtute valeat qua dictum est positione, ut operariorum copia prope sit oppidumque validum, ut navigiorum evectus vel itinerum, ut bene aedificatus et cultus. In quo falli plerosque video; segnitiem enim prioris domini pro emptore esse arbitrantur. Nihil est damnosius deserto agro. Itaque Cato, de bono domino melius emi, nec temere contemnendam alienam disciplinam, agroque ut homini, quamvis quaestuosus
29 sit, si tamen et sumptuosus, non multum superesse. Ille in agro quaestuosissimam iudicat vitem, non frustra, quoniam ante omnia de inpensae ratione cavit; proxime hortos irriguos, nec id falso, si sub oppido sint; et prata antiqui parata dixere, idemque Cato interrogatus quis esset certissimus quaestus, respondit: «Si bene pa-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

deve badare soprattutto a tre cose: l'acqua, le strade, i vicini[4].
27 Ciascuna di esse ha importanti ed evidenti motivazioni. Catone consiglia di prestare particolare attenzione all'aspetto dei confinanti: infatti, egli dice, in una terra buona hanno essi pure un aspetto florido[1]. Il grande Attilio Regolo, due volte console durante la guerra punica[2], diceva che non bisogna prendere né un campo malsano in zone fertilissime, né un campo sanissimo in zone troppo sfruttate. Non sempre la salubrità di un luogo è rivelata dal colorito degli abitanti, poiché chi vi è avvezzo resiste bene anche in luoghi malsani. Oltre a questo, ci sono zone salubri in alcuni periodi dell'anno, ma nulla è giovevole alla salute se non è salubre l'intero anno. Cattivo è quel campo contro il quale il padrone deve lottare.

28 Catone raccomanda di guardare anzitutto che il terreno sia di per sé buono (in base a quanto abbiamo detto sulla sua collocazione)[1], che vicino ci siano un buon numero di operai ed un centro urbano di una certa importanza, che i trasporti riescano facili o per mare o per terra[2], che sia ben costruito e coltivato. Su questo punto vedo commettere errori alla maggior parte della gente: infatti, ritengono che la trascuratezza del padrone precedente vada a vantaggio di chi compra[3]. Niente è piú rovinoso di un campo abbandonato. Pertanto Catone sostiene che si compra meglio da un padrone solerte e che non bisogna avventatamente disprezzare l'insegnamento altrui; per i campi è come per gli uomini: per quanto grandi siano le rendite, se grandi sono anche le spese, non
29 rimane molto[4]. Catone stesso indica come piú redditizia la coltivazione della vite, e non a torto, dal momento che ha preso in considerazione soprattutto la spesa. Seguono per convenienza gli orti irrigui, ed anche questo è esatto, se sono appena fuori città; ed anche i prati[1] gli antichi li chiamarono *parata* (già pronti)[2], e lo stesso Catone, interrogato sulla fonte di guadagno piú sicura, rispose:

[4] Cfr. Catone 1.3, ripreso anche da Columella I 3.3 sgg.

27. [1] Catone 1.2; considerazioni analoghe in Columella I 3.1 e Varrone, *Res rusticae* I 2.8.
[2] Si tratta di Marco Attilio Regolo, vincitore dei Salentini nel 267 e dei Cartaginesi nel 256, di cui si narra che pagò con la vita l'opposizione a che i Romani negoziassero la pace con Cartagine.

28. [1] Catone 1.2. Sull'ubicazione e l'esposizione del campo cfr. Plinio XVII.36, che si rifà a Catone 1.3, ripreso anche da Varrone, *Res rusticae* I 7.
[2] Catone 1.3.
[3] È probabile che Plinio polemizzi qui con Senofonte, che in *Economico* 22 sg. sosteneva che l'acquisto di terreni mal coltivati è conveniente.
[4] Cfr. Catone 1.4 sgg.

29. [1] In Catone 1.7 alla vigna seguono l'*hortus irriguus*, il salceto, l'oliveto e solo al quinto posto troviamo il prato.
[2] L'etimologia è di Varrone, *De lingua Latina* V 40.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

30 scas»; qui proximus: «Si sat bene». Summa omnium in hoc spectando fuit, ut fructus is maxime probaretur qui quam minimo inpendio constaturus esset. Hoc ex locorum occasione aliter alibi de-
31 cernitur. Eodemque pertinet, quod agricolam vendacem esse oportere dixit, fundum in adulescentia conserendum sine cunctatione, aedificandum non nisi consito agro, tunc quoque cunctanter, optimumque est, ut volgo dixere, aliena insania frui, sed ita ut villarum tutela non sit oneri. Eum tamen, qui bene habitet, saepius ventitare in agrum, frontemque domini plus prodesse quam occipitium non mentiuntur.

32 (7) Modus hic probatur, ut neque fundus villam quaerat neque villa fundum, non, ut fecerunt iuxta diversis eadem aetate exemplis L. Lucullus et Q. Scaevola, cum villa Scaevolae fructus non caperet, villam Luculli ager, quo in genere censoria castigatio erat minus arare quam verrere. Nec hoc sine arte quadam est. Novissimus villam in Misenensi posuit C. Marius VII cos., sed, peritia castra metandi, sic, ut conparatos ei ceteros etiam Sulla Felix caecos
33 fuisse diceret. Convenit neque iuxta paludes ponendam esse neque

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

«Un buon pascolo», e in secondo luogo: «Un pascolo soddisfa-
30 cente»[3]. Il suo fondamentale metro di giudizio nell'esaminare il problema era il maggiore apprezzamento per quel reddito che avesse richiesto la spesa minore[1]. E ciò va deciso in modo di volta
31 in volta diverso, in base alle opportunità offerte dai luoghi. Dallo stesso punto di vista affermava che l'agricoltore deve essere propenso a vendere[1], che senza perder tempo finché si è giovani bisogna piantare i terreni, che bisogna invece costruirvi sopra solo dopo che il campo è già coperto di colture, ed anche allora con lentezza e cautela[2]: è ottima cosa, come si dice comunemente, profittare dell'altrui follia, ma in modo tale che il mantenimento delle case di campagna non risulti oneroso. Non hanno torto a dire che chi ha una buona abitazione viene piú spesso in campagna, e che la fronte del padrone giova al campo piú delle sue spalle.

32 (7) La regola consigliata è che la fattoria non sia insufficiente per la tenuta, né la tenuta per la fattoria, e non come fecero, su terre confinanti e dando nella stessa epoca due opposti esempi, Lucio Lucullo e Quinto Scevola, perché la fattoria di Scevola non bastava a contenere il raccolto, mentre il campo di Lucullo non bastava a contenere la fattoria[1]; ed in quest'ultimo caso, quando si aveva meno suolo da arare che da spazzare, si subiva il biasimo dei censori[2]. Metter su una fattoria richiede una certa dose di cognizioni tecniche. Gaio Mario, 7 volte console, fu l'ultimo a farsi costruire una fattoria nel territorio di Miseno, ma poté valersi dell'esperienza che gli veniva dal disporre gli accampamenti, cosí che perfino Silla Felice sosteneva che, paragonati a Mario, gli altri era-
33 no stati ciechi[3]. Tutti concordano sul fatto che la casa non va costruita né in prossimità di paludi, né di fronte ad un corso d'ac-

[3] La risposta di Catone ci è riportata da Cicerone, *De officiis* II 89.

30. [1] L'attenzione al costo delle varie colture quale elemento di giudizio per Catone è testimoniata anche da Plutarco, *Marco Catone* 4.6.

31. [1] Catone 2.7.
[2] Catone 3.1: l'età che egli fissava per la costruzione della casa colonica era di 36 anni circa.

32. [1] Lucio Licinio Lucullo (circa 117-56 a. C.), il vincitore del re del Ponto Mitridate, fu famoso per la sua ricchezza e per il lusso di cui si circondava. Quinto Muzio Scevola (170-87 a. C.), da identificarsi probabilmente con uno dei primi giuristi romani (cfr. Pomponio, *Digesta* I 2.2.37), augure prima del 129, di impostazione stoica, fu un netto oppositore dei Gracchi; dei suoi possedimenti non si sa nulla. Lucullo e Scevola sono ricordati per la stessa ragione anche da Columella I 4.6.
[2] Di questo abbiamo notizia solo da Plinio.
[3] Gaio Mario, il vincitore dei Teutoni (102 a. C. ad *Aquae Sextiae*) e dei Cimbri (Vercelli, 101 a. C.), è qui ricordato insieme con il suo grande rivale politico Lucio Cornelio Silla, dittatore dall'82 al 79 a. C. ed autore delle famose proscrizioni. Sull'appellativo di *Felix*, dato a Silla, Plinio si sofferma in II.144 e VII.137.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

adverso amne, quamquam Homerus omnino e flumine semper antelucanas auras insalubres verissime tradidit. Spectare in aestivosis locis septentriones debet, meridiem in frigidis, in temperatis exortum aequinoctialem.

34 Agri ipsius bonitas quibus argumentis iudicanda sit, quamquam de terrae genere optimo disserentes abunde dixisse possumus videri, etiamnum tamen traditas notas subsignabimus Catonis maxime verbis: «Ebulum vel prunus silvestris vel rubus, bulbus minutus, trifolium, herba pratensis, quercus, silvestris pirus malusque frumentarii soli notae, item nigra terra et cinerei coloris. Omnis creta coquet, nisi permacra, sabulumque, nisi id etiam pertenue est, et multo campestribus magis quam clivosis respondent eadem».

35 Modum agri in primis servandum antiqui putavere, quippe ita censebant, satius esse minus serere et melius arare; qua in sententia et Vergilium fuisse video. Verumque confitentibus latifundia perdidere Italiam, iam vero et provincias – sex domini semissem Africae possidebant, cum interfecit eos Nero princeps –, non fraudando magnitudine hac quoque sua Cn. Pompeio, qui numquam agrum mercatus est conterminum. Agro empto domum vendendam inclementer atque non ex utilitate publici status Mago censuit, hoc exordio praecepta pandere ingressus, ut tamen appareat adsiduitatem desideratam ab eo.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

qua[1]; d'altra parte già Omero giustamente dice che da un fiume vengono su in ogni caso, prima dell'alba, correnti d'aria malsane[2]. Nei luoghi caldi la fattoria va esposta a nord, in quelli freddi a sud, in quelli temperati al levante equinoziale[3].

34 Riguardo agli indizi in base a cui valutare la bontà del campo stesso, benché possiamo dare l'impressione di averne parlato abbastanza a proposito del tipo migliore di terra, tuttavia registreremo ancora alcune indicazioni degli antichi, specialmente con le parole di Catone[1]: «L'ebbio o il prugno selvatico, o il rovo, il bulbo piccolo[2], il trifoglio, l'erba di prato, la quercia, il pero e il melo selvatici sono indizio di una terra adatta al frumento, come anche lo è la terra nera o color cenere. Tutte le terre argillose, a meno che non siano molto magre, bruciano il raccolto, e anche la sabbia, se non è finissima; e gli stessi terreni renderanno molto di piú in pianura che sui declivi».

35 Gli antichi pensavano che fosse importante mantenere la giusta misura nell'estensione del campo, poiché ritenevano piú conveniente seminare di meno e arare meglio; e di questo parere vedo che fu anche Virgilio[1]. In effetti, a voler riconoscere la verità, i latifondi sono stati la rovina dell'Italia[2] e lo sono ora anche per le province: sei padroni possedevano metà dell'Africa quando l'imperatore Nerone li fece mettere a morte; ma non bisogna privare Gneo Pompeo di quest'altra sua grandezza[3], il fatto che non comprò mai la terra di un vicino. Iniziando con questo l'esposizione dei suoi precetti, Magone espresse il parere che, una volta comprato un campo, bisogna vendere la casa in città: parere troppo rigoroso, e che non nasce da esigenze di pubblica utilità, ma tale da mostrare che egli voleva costante la presenza del padrone.

33. [1] Dice Varrone (*Res rusticae* I 12.1 sg.) che una casa vicino al fiume è troppo fredda d'inverno e malsana d'estate, mentre se è in zona paludosa gli insetti che infestano quei luoghi causano malattie. Un po' meno perentorio Columella I 5.4 sgg., che concede in casi particolari di costruire una casa in prossimità di un fiume, purché vi si affacci con il retro.

[2] Omero, *Odissea* V 469, dove però è detto soltanto che «un vento freddo spira dal fiume prima dell'aurora».

[3] Diverse le indicazioni di Varrone, *Res rusticae* I 12.1, che consiglia di esporre comunque la fattoria al levante equinoziale, e di Columella, che consiglia l'esposizione a est o a sud nei luoghi salubri ed a nord in quelli malsani (I 5.5).

34. [1] Le norme cui Plinio rinvia sono esposte in XVII.25-41. Non sappiamo in quale opera di Catone si trovassero i consigli che seguono.

[2] Bulbacea non identificata.

35. [1] *Georgica* II 412 sg.: *laudato ingentia rura,* | *exiguum colito*: passo che, allo stesso proposito, è citato da Columella I 3.8.

[2] Oggetto di riprovazione moralistica per Seneca, i latifondi sono condannati anche da Columella I 3.12, sia perché si tratta di un'ingiustizia perpetrata ai danni dei meno abbienti, sia perché non è prudente possedere estensioni superiori a quelle che si possono coltivare.

[3] C'è qui un gioco di parole con l'appellativo *Magnus* (il Grande); di Pompeo Plinio tesse l'elogio in VII.95-99.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

36 Dehinc peritia vilicorum in cura habenda est, multaque de his Cato praecepit. Nobis satis sit dixisse, quam proximum domino corde esse debere et tamen sibimet ipsi non videri. Coli rura ab ergastulis pessumum est, ut quidquid agitur a desperantibus. Temerarium videatur unam vocem antiquorum posuisse, et fortassis incredibile, ni penitus aestimetur, nihil minus expedire, quam agrum
37 optime colere. L. Tarius Rufus infima natalium humilitate consulatum militari industria meritus, antiquae alias parsimoniae, circiter [M] HS liberalitate divi Augusti congestum usque ad detractationem heredis exhausit agros in Piceno coemendo colendoque in gloriam. Internicionem ergo famemque censemus? Immo, Hercu-
38 les, modum iudicem rerum omnium utilissimum. Bene colere necessarium est, optime damnosum, praeterquam subole, suo colono aut pascendis alioqui colente domino, aliquas messes colligere non expedit, si conputetur inpendium operae, nec temere olivam, nec quasdam terras diligenter colere, sicut in Sicilia tradunt, itaque decipi advenas.

39 (8) Quonam igitur modo utilissime colentur agri? Ex oraculo scilicet: «malis bonis». Sed defendi aequum est abavos, qui praeceptis suis prospexere vitae. Namque cum dicerent «malis», intellegere voluere vilissimos, summumque providentiae illorum fuit, ut quam minimum esset inpendii. Praecipiebant enim ista qui triumphales denas argenti libras in supellectile crimini dabant, qui mortuo vilico relinquere victorias et reverti in rura sua postu-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

36 In secondo luogo, bisogna preoccuparsi della competenza dei fattori, ed al riguardo molti sono i consigli di Catone [1]. Noi ci limiteremo a dire che il fattore deve essere il piú possibile vicino per intelligenza al proprio padrone, e che tuttavia non deve egli stesso esserne consapevole. Far coltivare i campi dai detenuti dà pessimi risultati, come qualsiasi cosa fatta da gente senza speranza [2]. Potrebbe sembrare temerario citare un parere degli antichi, e per giunta abbastanza incredibile quando non lo si consideri a fondo: «niente è meno redditizio del coltivare molto bene un campo».
37 Lucio Tario Rufo, il quale, nonostante i natali umilissimi, aveva per le sue qualità militari ottenuto il consolato, e che era peraltro di una parsimonia di vecchio stampo, dilapidò 100 milioni di sesterzi, messi insieme grazie alla generosità del divino Augusto, acquistando e facendo coltivare per averne fama dei campi nel Piceno, al punto che il suo erede rifiutò la successione [1]. Riteniamo dunque ragionevole il ridursi sul lastrico e l'indigenza? In verità,
38 a me pare, la misura è il miglior arbitro di tutte le cose. Coltivare bene è necessario, farlo troppo bene è nocivo. A meno che il padrone non si serva dei figli, o di un suo colono, o di altra gente che in ogni caso gli tocca mantenere [1], alcuni raccolti non conviene farli, se si calcola la spesa, e non conviene neanche una coltivazione sconsiderata dell'olivo, né vale la pena di coltivare con zelo certe terre, come si dice che facciano in Sicilia, con il risultato che i nuovi padroni vengono delusi nelle loro speranze [2].
39 (8) Come si potranno coltivare i campi con il massimo profitto? Certo in base al detto oracolare: «rendendo buoni i cattivi». Ma è giusto difendere i nostri antenati, che con i loro precetti ebbero in vista la sussistenza. Infatti, con il termine «cattivi» vollero intendere «di bassissimo prezzo», dal momento che il massimo della loro previdenza consisteva nel ridurre al minimo le spese. Codesti erano infatti i consigli di coloro che, nonostante i trionfi celebrati, ritenevano un delitto avere dieci libbre d'argento nella suppellettile domestica [1], e che, se moriva loro il fattore, chiedeva-

36. [1] Cfr. il cap. 5 del *De agricultura*, dove sono illustrati i *vilici officia*.
[2] È lo stesso concetto già espresso al paragrafo 21. I *vincti*, secondo la testimonianza di Seneca, *De beneficiis* VII 10.5, erano utilizzati per la coltivazione dei latifondi.

37. [1] Lucio Tario Rufo parteggiò per Ottaviano nella guerra contro Antonio; fu console nel 16 a. C.; successivamente fu proconsole di Cipro e portò felicemente a termine una campagna contro i Sarmati. Nel 23 d. C. era *curator aquarum*.

38. [1] Questa soluzione è giudicata la piú vantaggiosa anche da Columella I 7.3.
[2] Già Teofrasto VIII 6.3 teorizzava la cosa a proposito della Sicilia. Sempre in Sicilia, a Siracusa, si era verificato il fatto narrato da Plinio in XVII.30.

39. [1] La norma è in Gellio, *Noctes Atticae* IV 8.7. Tradizionale la notazione moralistica che esalta la frugalità dei tempi antichi, già presente in Ovidio, *Fasti* I 207 sg.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

labant, quorum heredia colenda suscipiebat res p., exercitusque
40 ducebant senatu illis vilicante. Inde illa reliqua oracula: «Nequam agricolam esse quisquis emeret quod praestare ei fundus posset; malum patrem familias quisquis interdiu faceret, quod noctu posset, nisi in tempestate caeli; peiorem qui profestis diebus ageret, quod feriatis deberet; pessimum qui sereno die sub tecto potius
41 operaretur quam in agro». Nequeo mihi temperare, quo minus unum exemplum antiquitatis adferam, ex quo intellegi possit, apud populum etiam de culturis agendi morem fuisse qualiterque defendi soliti sint illi viri. C. Furius Cresimus e servitute liberatus, cum in parvo admodum agello largiores multo fructus perciperet, quam ex amplissimis vicinitas, in invidia erat magna, ceu fruges alienas
42 perliceret veneficiis. Quamobrem ab Spurio Albino curuli aedile die dicta metuens damnationem, cum in suffragium tribus oporteret ire, instrumentum rusticum omne in forum attulit et adduxit familiam validam atque, ut ait Piso, bene curatam ac vestitam, ferramenta egregie facta, graves ligones, vomeres ponderosos, boves
43 saturos. Postea dixit: «Veneficia mea, Quirites, haec sunt, nec possum vobis ostendere aut in forum adducere lucubrationes meas vigiliasque et sudores». Omnium sententiis absolutus itaque est. Profecto opera, non inpensa, cultura constat, et ideo maiores fertilissimum in agro oculum domini esse dixerunt.

44 Reliqua praecepta reddentur suis locis, quae propria generum singulorum erunt. Interim communia, quae succurrunt, non omittemus, et in primis Catonis humanissimum utilissimumque: «Id

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

no di abbandonare le vittorie e di tornare ai loro campi: era lo stato che si prendeva cura di coltivare i loro poderi, ed essi guida-
40 vano gli eserciti mentre il senato faceva loro da fattore[2]. Di qui quegli altri detti famosi: «È un cattivo agricoltore chi compra quel che la sua tenuta può fornirgli; cattivo padre di famiglia chi fa di giorno ciò che può fare di notte, tranne quando è maltempo; peggiore chi fa nei giorni feriali quel che va fatto nei festivi; pessimo
41 chi col bel tempo lavora in casa piuttosto che al campo»[1]. Non posso impedirmi di portare un esempio del tempo antico, dal quale si può dedurre che c'era la consuetudine di sottoporre al giudizio del popolo anche problemi di agricoltura, ed il modo in cui quegli uomini erano soliti difendersi. Gaio Furio Cresimo, uno schiavo liberato, poiché da un campo piccolissimo otteneva frutti molto piú abbondanti che i suoi vicini da appezzamenti vastissimi, era guardato con grande sospetto, come se attirasse nel proprio
42 campo con incantesimi gli altrui raccolti[1]. Citato in giudizio per questa ragione da Spurio Albino[1], edile curule, e temendo la condanna perché c'era da sottoporsi al voto delle tribú, portò nel foro tutta la sua attrezzatura agricola, e condusse la servitú, robusta e, come narra Pisone[2], ben tenuta e ben vestita, strumenti di ferro di buona fattura, pesanti zappe, vomeri ponderosi, buoi ben nu-
43 triti. Poi disse: «I miei malefici, o Quiriti, sono questi, e non posso mostrarvi o portare nel foro le mie notti di lavoro, le veglie ed i sudori». Egli fu assolto all'unanimità. È fuor di dubbio che la coltivazione non si fonda sulla spesa, ma sulla fatica, e per questo i nostri avi sostenevano che in un campo l'occhio del padrone è il fertilizzante migliore[1].

44 Le altre regole, che riguardano i vari generi di coltivazione, saranno date ciascuna a suo luogo. Nel frattempo, non tralasceremo le norme di validità generale che ci vengono in mente, e innanzitutto il consiglio molto umano ed altrettanto utile di Catone: «Bi-

[2] Si allude qui probabilmente all'episodio che aveva visto protagonista Marco Attilio Regolo (cfr. Valerio Massimo IV 4.6), del quale, dopo la morte del suo fattore, il senato fece curare il campo perché egli potesse continuare la sua campagna militare contro Cartagine.

40. [1] Una lista di lavori da eseguirsi quando piove e nei giorni di festa in Catone 2.3 sg. Cfr. anche Virgilio, *Georgica* I 259 sgg., e Columella II 21 (sui lavori da eseguirsi nei giorni di festa).

41. [1] Questo delitto era previsto e condannato dalle Leggi delle XII Tavole.

42. [1] Lo Spurio Postumio Albino qui ricordato è probabilmente da identificare con il console del 174 a. C., che fu edile verosimilmente nel 185 a. C.

[2] Dovrebbe trattarsi di Lucio Calpurnio Pisone Frugi, tribuno della plebe nel 149 a. C., ricordato da Plinio anche in XIII.87 con l'appellativo di *Censorius*.

43. [1] È, ovviamente, un luogo comune. Cfr. Columella III 21.4; Palladio I 6.1 (*praesentia domini provectus est agri*); Fedro II 8.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

agendum, ut diligant vicini». Causas reddit ille, nos existimamus nulli esse dubias. – Inter prima idem cavet, ne familiae male sit. – Nihil sero faciendum in agricultura omnes censent, iterumque suo quaeque tempore facienda, et tertio praecepto praetermissa frustra revocari. – De terra cariosa execratio Catonis abunde indicata est; quamquam praedicere non cessat is: «Quidquid per asellum fieri
45 potest, vilissime constat». Filex biennio moritur, si frondem agere non patiaris. Id efficacissime contingit germinantis ramis baculo decussis; sucus enim ex ipsa defluens necat radices. Aiunt et circa solstitium avolsas non renasci nec harundine sectas aut exaratas vomeri harundine inposita. Similiter et harundinem exarari fili-
46 ce vomeri inposita praecipiunt. – Iuncosus ager verti pala debet
47 aut in saxoso bidentibus. Frutecta igni optime tolluntur. Umidiorem agrum fossis concidi atque siccari utilissimum est, fossas autem cretosis locis apertas relinqui, in solutiore terra saepibus firmari ne procidant aut supinis lateribus procumbere; quasdam obcaecari et in alias dirigi maiores patentioresque et, si sit occasio, silice vel glarea sterni, ora autem earum binis utrimque lapidibus statuminari et alio superintegi. Silvae extirpandae rationem Democritus prodidit, lupini flore in suco cicutae uno die macerato sparsisque radicibus.

48 (9) Et quoniam praeparatus est ager, nunc indicabitur natura frugum. Sunt autem duo prima earum genera: frumenta, ut tri-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sogna cercare di farsi voler bene dai vicini»[1]. Egli ne dà le ragioni; a noi esse paiono di assoluta evidenza. – Fra le prime cose di cui aver cura, Catone raccomanda il benessere del personale della fattoria[2]. – È opinione di tutti che nel coltivare un campo nulla va fatto in ritardo; in secondo luogo, che bisogna fare ogni cosa a suo tempo; in terzo luogo, che è vano voler richiamare le occasioni perdute[3]. – Abbiamo già mostrato a sufficienza la condanna di Catone per una terra «cariata»[4]. Peraltro, egli non è mai stanco di ripetere: «Tutto quel che può farsi con un asino costa pochissi-
45 mo»[5]. La felce[1] muore dopo due anni se non le lasci mettere le foglie; ciò si ottiene battendone con un bastone i rami quando è in germoglio: infatti, il succo che ne vien fuori uccide le radici. Dicono anche che le felci sradicate in vicinanza del solstizio d'estate[2] non rinascono, e neanche quelle tagliate con una canna o estirpate arando con una canna legata al vomere. E ugualmente consigliano
46 di sradicare la canna ponendo sul vomere la felce[3]. – I terreni giuncosi vanno rivoltati con la vanga, o, se sono sassosi, con la marra. Il modo migliore di eliminare i cespugli è di dar loro fuo-
47 co. Quando il campo è troppo umido, è molto utile solcarlo con fossati e farlo asciugare; nei terreni argillosi bisogna lasciare aperti i fossi; quando la terra non è molto compatta essi vanno rafforzati con siepi perché non franino, oppure si debbono modellare i lati in lieve pendenza. Alcuni fossati vanno ricoperti e diretti verso altri piú grandi e piú larghi e, qualora se ne offra l'opportunità, conviene ricoprirne il fondo con ciottoli o ghiaia, mentre le imboccature verranno puntellate con due pietre, una per lato, ed una terza, posta sopra le due, farà da tetto[1]. Democrito[2] ci ha insegnato come estirpare gli arbusti cospargendone le radici con del fiore di lupino fatto macerare per un giorno nella cicuta.

48 (9) E ora che è stato predisposto il campo, descriveremo la natura delle *fruges*. Le due specie primarie sono i cereali, come il tri-

44. [1] Catone 4.4.
[2] Catone 5.2.
[3] Catone 5.7 (*si unam rem sero feceris, omnia opera sero facies*).
[4] Catone 5.6. Cfr. Plinio XVII.34 sg.
[5] La parte che conteneva questo detto di Catone non ci è pervenuta.

45. [1] Si tratta della grande felce (*Pteris aquilina*); cfr. XVII.29.
[2] Columella XI 2.62 preferisce il periodo intorno alle idi di luglio.
[3] Per l'incompatibilità fra felce e canna cfr. anche XXIV.85.

47. [1] Per una piú precisa descrizione di questa tecnica di drenaggio (consigliata da Catone, Teofrasto e Palladio) cfr. Columella II 2.9-11.
[2] Al filosofo di Abdera, fiorito nel v secolo a. C., veniva attribuito erroneamente un trattato di agricoltura (*Georgicon*), cui fanno riferimento, ritenendolo autentico, anche Varrone e Columella. Sullo Pseudo-Democrito cfr. anche XV.138, nota 3.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ticum, hordeum, et legumina, ut faba, cicer. Differentia notior, quam ut indicari deceat.

49 (10) Frumenti ipsius totidem genera per tempora satu divisa: hiberna, quae circa vergiliarum occasum sata terra per hiemem nutriuntur, ut triticum, hordeum; aestiva, quae aestate ante vergiliarum exortum seruntur, ut milium, panicum, sesama, horminum, irio, Italiae dumtaxat ritu. Alioquin in Graecia et in Asia omnia a vergiliarum occasu seruntur, quaedam autem utroque tempore in
50 Italia, ex his quaedam et tertio veris. Aliqui verna milium, panicum, lentem, cicer, alicam appellant, sementiva autem triticum, hordeum, fabam, rapam. Et in tritici genere pars aliqua pabuli est quadripedum causa sati, ut farrago, et in leguminibus, ut vicia; at commune quadripedum hominumque usui lupinum.

51 Legumina omnia singulas habent radices praeter fabam, easque surculosas, quia non in multa dividuntur, altissimas autem cicer. Frumenta multis radicantur fibris sine ramis. Erumpit a primo satu hordeum die septimo, legumen quarto vel, cum tardissime, septimo, faba a XV ad XX, legumina in Aegypto tertio die. Ex hordeo alterum caput grani in radicem exit, alterum in herbam, quae et prior floret. Radicem crassior pars grani fundit, tenuior florem, ceteris seminibus eadem pars et radicem et florem.

52 Frumenta hieme in herba sunt, verno tempore fastigantur in stipulam quae sunt hiberni generis, at milium et panicum in culmum
53 geniculatum et concavum, sesama vero in ferulaceum. Omnium sa-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tico[1] e l'orzo, e le leguminose, come la fava o il cece. La differenza fra le due specie è troppo nota perché sia il caso di indicarla.

49 (10) Due gruppi esistono anche all'interno dei cereali, che si distinguono in base all'epoca della semina: quelli invernali, come il tritico e l'orzo, che la terra, seminata verso il tramonto delle Pleiadi[1], nutre durante l'inverno; e quelli estivi, che si seminano in estate prima che sorgano le Pleiadi, come il miglio, il panico, il sesamo, l'ormino, l'irione, almeno secondo l'uso italico. Invece in Grecia e in Asia tutte le semine si fanno dopo il tramonto delle Pleiadi, mentre certe qualità in Italia vengono seminate sia prima che dopo, ed alcune di esse addirittura una terza volta, in prima-
50 vera. Alcuni chiamano primaverili il miglio, il panico, la lenticchia, il cece, la spelta, autunnali invece il tritico, l'orzo, la fava, la rapa. Fra le specie del tritico, una parte è costituita da foraggio seminato per i quadrupedi, come la farragine[1]; lo stesso accade per i legumi, per esempio con la veccia, mentre i lupini servono sia per gli uomini che per gli animali.

51 Tutti i legumi, tranne la fava, hanno un'unica radice, che è legnosa perché non si ramifica molto; il cece è quello che ha la radice piú profonda. I cereali, invece, hanno molte radici fibrose, senza ramificazioni[1]. L'orzo spunta al settimo giorno dalla semina, i legumi al quarto e, al piú tardi, al settimo, la fava dal 15° al 20°; in Egitto i legumi vengono fuori al terzo giorno[2]. Nel seme d'orzo da un'estremità si sviluppa la radice, dall'altra lo stelo, che è anche il primo a fiorire. La parte piú spessa del grano dà vita alla radice, la piú assottigliata al fiore. Nel resto dei semi radice e fiore vengono fuori dalla stessa parte[3].

52 I cereali sono in erba durante l'inverno; quelli del tipo invernale mettono su il gambo in primavera[1], ma il miglio e il panico hanno lo stelo nodoso e cavo, mentre il sesamo lo ha simile alla fe-

48. [1] Il termine *triticum* indica in senso stretto il grano barbuto (*Triticum turgidum*) in Italia ed il grano duro in Grecia, Egitto e Africa del Nord. In senso piú lato indica genericamente il frumento.

49. [1] Il tramonto delle Pleiadi veniva posto intorno all'11 novembre (cfr. parr. 225 e 313); esse sorgevano il 10 maggio secondo Plinio (cfr. par. 248) e Columella, mentre per Ovidio, *Fasti* V 599 sg., ciò si verificava il 13 maggio. Il tramonto ed il sorgere delle Pleiadi segnavano rispettivamente l'inizio dell'inverno e dell'estate.

50. [1] Il termine *farrago* non si riferisce ad un cereale specifico, ma indica un miscuglio di farro, orzo, veccia e anche trifoglio: era usata come foraggio.

51. [1] Plinio segue qui Teofrasto VIII 2.3.
[2] Cfr. Teofrasto VIII 1.5.
[3] Teofrasto VIII 2.1.

52. [1] Ancora Teofrasto VIII 2.4.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tivorum fructus aut spicis continetur, ut tritici, hordei, muniturque vallo aristarum contra aves et parvas quadripedes, aut includitur siliquis, ut leguminum, aut vasculis, ut sesamae ac papaveris. Milium et panicum tantum pro indiviso et parvis avibus expositum est; indefensum quippe membranis continetur.

Panicum a paniculis dictum, cacumine languide nutante, paulatim extenuato culmo paene in surculum, praedensis acervatur granis, cum longissima pedali phoba. Milio comae granum complexae
54 fimbriato capillo curvantur. Sunt et panico genera mammosa, e pano parvis racemata paniculis, et cacumine gemino; quin et colore distinguntur candido, nigro, rufo, etiam purpureo. Panis multifariam et e milio fit, e panico rarus; sed nullum ponderosius frumentum est aut quod coquendo magis crescat. LX pondo panis e modio
55 reducunt modiumque pultis ex tribus sextariis madidis. Milium intra hos X annos ex India in Italiam invectum est nigrum colore, amplum grano, harundineum culmo. Adolescit ad pedes altitudine VII, praegrandibus comis – phobas vocant –, omnium frugum fertilissimum. Ex uno grano sextarii terni gignuntur. Seri debet in umidis.

56 Frumenta quaedam in tertio genu spicam incipiunt concipere, quaedam in quarto, sed etiamnum occultam. Genicula autem sunt tritico quaterna, farri sena, hordeo octona. Sed non ante supra dictum geniculorum numerum conceptus est spicae, qui ut spem sui fecit, IIII aut V tardissime diebus florere incipiunt totidemque

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

53 rula[2]. Il frutto di tutte le piante coltivate o è contenuto in spighe, come per il tritico e l'orzo, ed è difeso dal vallo delle reste contro gli uccelli ed i piccoli quadrupedi, oppure è racchiuso in baccelli, come per i legumi, o in capsule, come per il sesamo e il papavero[1]. Solo il miglio ed il panico sono proprietà comune dei padroni e degli uccellini, poiché le membrane che li contengono non bastano a proteggerli.

Il panico è cosí chiamato per le sue pannocchie (*paniculae*); la sua cima si incurva languidamente ed il gambo si fa sempre piú sottile, trasformandosi quasi in un ramoscello; si carica di fitti grani, e la sua spiga, allungatissima, misura fino ad un piede. La chioma del miglio[2], che abbraccia i chicchi, si curva terminando con
54 una frangia. Ci sono anche alcune specie di panico a forma di mammella, in cui la spiga si suddivide in piccole pannocchie e la cima è doppia; le varie specie si distinguono anche in base al colore bianco, nero, rossiccio e perfino porpora. In molti luoghi si fa il pane anche con il miglio[1], di rado invece con il panico[2]; ma non c'è tipo di grano piú pesante o che aumenti piú di volume alla cottura. Un moggio dà 60 libbre di pane, ed un moggio di *puls*[3] si ot-
55 tiene da tre sestari imbevuti d'acqua. In questi ultimi 10 anni è stato introdotto in Italia dall'India un miglio di colore nero, a grani grossi, e con lo stelo che somiglia alla canna. Cresce in altezza fino a 7 piedi, ha lunghissime chiome – le chiamano *phobae*[1] – e di tutti i cereali è il piú produttivo. Un solo grano dà tre sestarii. Va seminato in terreni umidi.

56 Certi cereali cominciano a formare la spiga all'altezza del terzo nodo, altri al quarto, ma essa è ancora nascosta. Il tritico ha quattro nodi, il farro sei, l'orzo otto. Ma la spiga non si forma prima che sia raggiunto il numero di nodi sopra indicato, e, da quando il processo ha dato segno di essere in atto[1], nel giro di 4 o al massimo 5 giorni comincia la fioritura, e dopo altrettanti giorni, o poco

[2] Teofrasto VIII 3.2.

53. [1] Cfr. Teofrasto VIII 3.4 e I 11.2.
[2] Plinio parla qui del *Panicum miliaceum*, mentre al paragrafo 55 parlerà del miglio indiano o sorgo (*Sorghum vulgare*).

54. [1] Di questo pane, detto da Plinio *praedulcis* (XVIII.100), fa menzione anche Columella II 9.19.
[2] Questa notizia è solo in Plinio.
[3] La *puls* era una farinata, fatta in origine con il farro o il miglio lavorati con acqua o latte. Ignota ai Greci, sembra essere stata piú antica del pane nel Lazio (cfr. par. 83).

55. [1] Traslitterazione di un termine greco che vuol dire appunto «chiome»: il testo tràdito è qui corrotto (i codici dànno *lobas*), e *phobas* è una bella congettura dello Scaligero.

56. [1] Plinio aveva forse presente l'etimologia varroniana *a spe spicae* (*De lingua Latina* V 105).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

aut paulo pluribus deflorescunt, hordea vero, cum tardissime, diebus VII. Varro quater novenis diebus fruges absolvi tradit et mense nono meti.

57 Fabae in folia exeunt ac deinde caulem emittunt nullis distinctum internodiis. Reliqua legumina surculosa sunt. Ex his ramosa cicer, ervum, lens. Quorundam caules sparguntur in terram, si non habeant adminiculum; ut pisa scandunt, si habuere, aut deteriora fiunt. Leguminum unicaulis faba sola, unus et lupino, sed ceteris
58 ramosus praetenui surculo, omnibus vero fistulosus. Folium quaedam ab radice mittunt, quaedam a cacumine. Frumentum et hordeum utrumque et quidquid in stipula est in cacumine unum folium habet – sed hordeo scabra sunt, ceteris levia –, multiplicia contra faba, cicer, pisum. Frumentis folium harundinaceum, fabae rotunda et magnae leguminum parti, longiora erviliae et piso, pha-
59 siolis venosa, sesamae et irioni sanguinea. Cadunt folia lupino tantum et papaveri. Legumina diutius florent, et ex his ervum ac cicer, sed diutissime faba, XL diebus, non autem singuli scapi tamdiu, quoniam alio desinente alius incipit, nec tota seges, sicut frumenti, pariter. Siliquantur vero omnia diversis diebus et ab ima primum parte, paulatim flore subeunte.

60 Frumenta cum defloruere, crassescunt maturanturque, cum plurimum, diebus XL, item faba, paucissimis cicer. Id enim a sementi diebus XL perficitur. Milium et panicum et sesama et omnia aestiva XL diebus maturantur a flore, magna terrae caelique differentia.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

piú, sfioriscono; invece l'orzo, quando è proprio lento, impiega 7 giorni[2]. Varrone[3] dice che i cereali sono completamente formati nel giro di trentasei giorni, e vengono mietuti otto mesi dopo la semina.

57 Le fave emergono dal terreno con le foglie, e poi mettono fuori un gambo privo di nodi. Tutti gli altri legumi sono legnosi. Fra questi, il cece, l'ervo e la lenticchia hanno rami. Gli steli di alcuni di essi, crescendo, si espandono sul terreno se non hanno un sostegno: come nel caso dei piselli, che se ce l'hanno si arrampicano, altrimenti peggiorano di qualità. Solo la fava, fra le leguminose, ha uno stelo unico, ed uno ne ha anche il lupino; le altre invece hanno uno stelo ramoso, legnoso e molto sottile; tutte quante
58 hanno lo stelo cavo[1]. Alcune mettono fuori le foglie dalla radice, altre dalla cima. Il frumento ed entrambi i tipi d'orzo[1] e tutte le piante che dànno paglia hanno un'unica foglia in cima – ma l'orzo ha foglie ruvide, le altre piante lisce –, mentre invece fava, cece e pisello hanno foglie multiple[2]. I cereali hanno foglie simili a quelle della canna; le fave e gran parte delle leguminose le hanno rotonde; allungate sono le foglie della cicerchia e del pisello, venate
59 quelle dei dolici, color sangue quelle del sesamo e dell'irione. Solo il lupino e il papavero perdono le foglie. I legumi restano fioriti piú a lungo, specialmente l'ervo e il cece, ma il record spetta alla fava, con 40 giorni. Tuttavia, non è un unico stelo che conserva cosí a lungo il suo fiore, né la messe fiorisce tutta contemporaneamente (come avviene per il frumento), ma mentre una pianta finisce un'altra comincia a fiorire. Tutte le leguminose si coprono di baccelli in giorni diversi, e cominciano dal basso, mentre il fiore viene su a poco a poco[1].

60 Una volta sfioriti, i cereali si ingrossano e maturano, al massimo nello spazio di 40 giorni; lo stesso fa la fava, e pochissimi giorni impiega il cece, che è pronto per la raccolta 40 giorni dopo la semina. Il miglio, il panico, il sesamo e tutti i cereali estivi maturano 40 giorni dopo la fioritura, con grandi variazioni secondo il terreno e il clima. Infatti in Egitto l'orzo si miete nel sesto mese

[2] Cfr. Teofrasto VIII 2.4.

[3] Questa indicazione ci è nota solo attraverso Plinio, poiché il passo di Varrone è per noi perduto.

57. [1] Cfr. Teofrasto VIII 3.2.

58. [1] Si tratta dell'*hordeum hexastichum* (cioè con i chicchi disposti su sei file) e dell'*hordeum distichum* (cioè a due file), secondo una distinzione presente già in Columella II 9.14 e 16.

[2] Cfr. Teofrasto VIII 2.3.

59. [1] Cfr. Teofrasto VIII 2.5.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

In Aegypto enim hordeum sexto a satu mense, frumenta septumo metuntur, in Hellade VII hordeum, in Peloponneso octavo, et frumenta etiamnum tardius. Grana in stipula crinito textu spicantur. In faba leguminibusque alternis lateribus siliquantur. Fortiora contra hiemes frumenta, legumina in cibo.

61 Tunicae frumento plures. Hordeum maxime nudum et arinca, set praecipue avena. Calamus altior frumento quam hordeo, arista mordacior hordeo. In area exteruntur triticum et siligo et hordeum. Sic et seruntur pura, qualiter moluntur, quia tosta non sunt. E diverso far, milium, panicum purgari nisi tosta non possunt. Itaque haec cum suis folliculis seruntur cruda. Et far in vaginulis suis servant ad satus atque non torrent.

62 (11) Levissimum ex his hordeum raro excedit XV libras et faba XXII. Ponderosius far magisque etiamnum triticum. Far in Aegypto ex olyra conficitur. Tertium genus spicae hoc ibi est. Galliae quoque suum genus farris dedere, quod illic bracem vocant, apud nos scandalam, nitidissimi grani. Est et alia differentia, quod fere quaternis libris plus reddit panis quam far aliud. Populum Romanum farre tantum e frumento CCC annis usum Verrius tradit.

63 (12) Tritici genera plura, quae fecere gentes. Italico nullum equidem comparaverim candore ac pondere, quo maxime decernitur. Montanis modo comparetur Italiae agris externum, in quo principatum tenuit Boeotia, dein Sicilia, mox Africa. Tertium pondus erat Thracio, Syrio, deinde et Aegyptio, athletarum tum decre-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

dopo la semina, ed il grano nel settimo; l'orzo nel 7° mese in Grecia e in Peloponneso nell'ottavo, ed il grano ancora piú tardi[1]. I grani che crescono su uno stelo formano una spiga chiomata. Nella fava e nei legumi, invece, si fissano alternativamente su ciascuna parete del baccello. I cereali resistono meglio al freddo, ma i legumi sono piú nutrienti[2].

61 Il frumento ha parecchie tuniche. L'orzo, invece, è pochissimo coperto, come pure l'arinca[1], e specialmente l'avena[2]. Il frumento ha steli piú alti dell'orzo, ma la resta dell'orzo pizzica di piú. Il tritico, la siligine[3] e l'orzo si battono sull'aia, cosí vengono seminati senza involucri, come vengono macinati, perché non sono stati abbrustoliti. Diversamente da essi, il farro, il miglio ed il panico non si possono mondare senza sottoporli a torrefazione; pertanto, essi vengono seminati crudi con i loro involucri. Ed anche il farro destinato alla semina lo conservano avvolto nelle sue pellicole, senza abbrustolirlo.

62 (11) Il piú leggero dei cereali è l'orzo, che di rado supera le 15 libbre al moggio, mentre la fava non supera le 22. Il farro è piú pesante, e ancora di piú lo è il tritico. In Egitto si ottiene farina anche dall'olira, che è la terza specie di grano lí presente. Anche le Gallie producono una loro specie di farro, dai grani brillantissimi, che i locali chiamano *bracis*, noi invece *scandala*. E c'è un'altra differenza: essa rende al moggio quasi quattro libbre di pane in piú degli altri tipi di grano. Sappiamo da Verrio che di tutti i cereali presso il popolo romano per 300 anni fu usato esclusivamente il farro[1].

63 (12) Ci sono varie specie di tritico, prodotte presso le diverse popolazioni. Da parte mia, non oserei paragonare nessun'altra specie a quello italico per candore e peso, qualità per cui soprattutto si distingue. Solo al grano italico prodotto in zone montuose può paragonarsi quello straniero, per il quale ebbero il primato la Beozia, poi la Sicilia, e da ultimo l'Africa. Il terzo posto in base al peso spettava al tritico di Tracia, di Siria e successivamente anche a

60. [1] La fonte è ancora Teofrasto VIII 2.6 sg., anche se egli non menziona specificamente il Peloponneso.
[2] Traduzione leggermente abbreviata di Teofrasto VIII 3.5.

61. [1] L'arinca era una specie di *far*; al paragrafo 92 Plinio la identifica con un altro cereale, l'olira.
[2] Il passo di Teofrasto (VIII 4.1) ripreso qui da Plinio mette però l'avena fra i cereali con parecchie tuniche.
[3] La siligine era il grano comune (*Triticum vulgare*): le sue varie specie erano denominate in genere in base alla zona di produzione.

62. [1] Cfr. par. 83. Verrio Flacco, vissuto nella prima età imperiale, si occupò di grammatica e di antiquaria; su Verrio come fonte di Plinio si veda VII.180, nota 1.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

to, quorum capacitas iumentis similis quem diximus ordinem fecerat. Graecia et Ponticum laudavit, quod in Italiam non pervenit.
64 Ex omni autem genere grani praetulit dracontian et strangian et Selinusium argumento crassissimi calami. Itaque pingui solo haec genera adsignabat. Levissimum et maxime inane speudian, tenuissimi calami, in umidis seri iubebat, quoniam multo egeret alimen-
65 to. Haec fuere sententiae Alexandro Magno regnante, cum clarissima fuit Graecia atque in toto orbe terrarum potentissima, ita tamen ut ante mortem eius annis fere CXLV Sophocles poeta in fabula Triptolemo frumentum Italicum ante cuncta laudaverit, ad verbum tralata sententia: «Et fortunatam Italiam frumento canere candido». Quae laus peculiaris hodieque Italico est; quo magis admiror posteros Graecorum nullam mentionem huius fecisse frumenti.

66 Nunc ex his generibus, quae Romam invehuntur, levissimum est Gallicum atque Chersonneso advectum, quippe non excedunt modii vicenas libras, si quis granum ipsum ponderet. Sardum adicit selibram, Alexandrinum et trientem – hoc et Siculi pondus –, Baeticum totam libram addit, Africum et dodrantem. In transpadana Italia scio vicenas quinas libras farris modios pendere, circa
67 Clusium et senas. Lex certa naturae, ut in quocumque genere pani militari tertia portio ad grani pondus accedat, sicut optumum frumentum esse, quod in subactum congium aquae capiat. Quibusdam generibus per se pondus, sicut Baliarico: modio tritici panis

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

quello egiziano, secondo il giudizio degli atleti di allora, la cui capacità di nutrimento, simile a quella delle bestie da soma, aveva stabilito la classifica che abbiamo riportata. La Grecia ha elogiato anche il grano del Ponto, che però non è arrivato fino all'Italia.
64 Ma, fra tutte le specie di grano, essa diede la preferenza al draconzia, allo strangia ed al grano di Selinunte per via dello stelo grossissimo[1]. Queste specie dunque considerava adatte ad un terreno grasso. Lo speudias[2], leggerissimo e poco consistente, dallo stelo esilissimo, consigliava di seminarlo nei terreni umidi, poiché ave-
65 va bisogno di molto nutrimento. Questi erano i pareri quando la Grecia era la piú famosa e la piú potente di tutta la terra, sotto il regno di Alessandro Magno[1]; e tuttavia, circa 145 anni prima della morte di lui, il poeta Sofocle nella tragedia *Trittolemo*[2] aveva lodato sopra ogni altro il frumento italico, con una frase che, tradotta letteralmente, suona cosí: «E la prospera Italia biancheggia di candido frumento». Qualità, il candore, che è ancora propria del grano d'Italia: tanto piú mi meraviglio che i Greci di età posteriore non abbiano fatto alcuna menzione di questo frumento.
66 Attualmente, dei tipi di frumento importati a Roma i piú leggeri sono quello di Gallia e quello che viene dal Chersoneso, perché essi non superano le venti libbre al moggio, se si pesa il grano vero e proprio. Quello sardo è piú pesante di mezza libbra, quello alessandrino di mezza libbra piú un terzo di libbra (e cosí pure quello siculo), quello della Betica di un'intera libbra, quello d'Africa di una libbra e tre quarti. Mi risulta che nell'Italia Transpadana un moggio di farro pesa venticinque libbre, e nella zona di
67 Chiusi anche ventisei. È una ben accertata legge naturale che, qualunque sia il tipo di frumento usato, per il pane militare[1] si aggiunge un terzo di grano in piú; ed è ugualmente ottimo quel frumento che, quando lo si impasta, assorbe un congio d'acqua. Alcune specie di grano hanno già da sole il peso richiesto, come quello delle

64. [1] I nomi di queste varietà di tritico, ignote all'Italia del tempo, sono da Plinio traslitterati dal greco, seguendo la descrizione di Teofrasto, *De causis plantarum* III 21.2.
[2] Varietà di tritico coltivato in Grecia.

65. [1] Plinio richiama qui indirettamente la sua fonte, poiché Teofrasto, i cui pareri ha citato, era appunto un contemporaneo di Alessandro.
[2] La tragedia di Sofocle è per noi perduta. Il protagonista, Trittolemo, era in Grecia legato al culto eleusino di Demetra, che gli avrebbe insegnato l'arte di coltivare la terra. Si spostava su un cocchio tirato da dragoni alati, donatogli dalla dea per diffondere nel mondo l'agricoltura: ad esso ed ai suoi viaggi fanno riferimento in Sofocle i frammenti 596 e 598. La datazione della tragedia di Sofocle dataci da Plinio, il 468 a. C. (Alessandro era morto nel 323), permette di collocare il *Trittolemo* fra le piú antiche composizioni sofoclee.

67. [1] Il pane militare era una sorta di pane biscottato, adatto a conservarsi commestibile piú a lungo. Esisteva anche un *panis nauticus*, anch'esso a lunga conservazione, usato per i marinai.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

p. XXXV reddit; quibusdam binis mixtis, ut Cyprio et Alexandri-
68 no XX prope libras non excedentibus. Cyprium fuscum est panemque nigrum facit, itaque miscetur Alexandrinum candidum, redeuntque XXV pondo. Thebaicum libram adicit. Marina aqua subigi, quod plerique in maritimis locis faciunt occasione lucrandi salis, inutilissimum. Non alia de causa opportuniora morbis corpora existunt. Galliae et Hispaniae, frumento in potum resoluto quibus diximus generibus, spuma ita concreta pro fermento utuntur, qua
69 de causa levior illis quam ceteris panis. Est differentia et calami, crassior quippe melioris est generis. Plurimis tunicis Thracium triticum vestitur ob nimia frigora illi plagae exquisitum. Eadem causa et trimenstre invenit detinentibus terras nivibus, quod tertio fere a satu mense, cum et in reliquo orbe, metitur. Totis hoc Alpibus notum, et hiemalibus provinciis nullum hoc frumento laetius, unicalamum praeterea nec usquam capax, seriturque non nisi tenui
70 terra. Est et bimestre circa Thraciae Aenum, quod XL die, quo satum est, maturescit, mirumque nulli frumento plus esse ponderis et furfuribus carere. Utitur eo et Sicilia et Achaia, montuosis utraque partibus, Euboea quoque circa Carystum. In tantum fallitur Columella, qui ne trimestri quidem proprium genus existimaverit esse, cum sit antiquissimum. Graeci setanion vocant. Tradunt in Bactris grana tantae magnitudinis fieri, ut singula spicas nostras aequent.

71 (13) Primum ex omnibus frumentis seritur hordeum. Dabimus et dies serendo cuique generi natura singulorum exposita. Hor-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Baleari: un moggio di tritico dà 35 libbre di pane; ma per altre si debbono mescolare due qualità di frumento, come per i grani di Cipro e di Alessandria, che non superano da soli le 20 libbre circa.
68 Il grano di Cipro è scuro, e dà un pane nero: perciò lo si mescola a quello di Alessandria, che è candido, e si ottengono 25 libbre di pane a moggio. Il pane di Tebe[1] dà una libbra in piú. È assolutamente sconsigliabile impastare con acqua marina, come spesso fanno nelle zone di mare per risparmiare sul sale: nulla infatti rende i corpi piú esposti alle malattie[2]. Le Gallie e le Spagne, quando fanno macerare per prepararne una bevanda quei tipi di frumento che dicevamo[3], utilizzano come lievito la schiuma che si forma sulla superficie: per questa ragione il loro pane è piú leggero che
69 presso gli altri popoli. C'è differenza anche nello stelo, perché il grano a stelo piú spesso è di qualità migliore. Il grano di Tracia, selezionato a causa del freddo eccessivo di quella regione, è rivestito da parecchie tuniche. Per lo stesso motivo la Tracia ha trovato un grano che matura in tre mesi[1], dal momento che le nevi occupano i campi; e questo grano viene mietuto a tre mesi dalla semina, al momento in cui si miete anche nel resto del mondo. Esso è noto in tutta la zona alpina, e nelle province settentrionali nessun frumento è piú fecondo di questo: ha un unico stelo, e neanche
70 stracolmo, e si semina solo su terra magra. C'è anche, nei dintorni di Eno, in Tracia, un tipo di grano che ha un ciclo di due mesi, e comincia a maturare 40 giorni dopo la semina: fatto sorprendente, nessun frumento pesa di piú, ed esso è privo di crusca. Viene coltivato anche in Sicilia e in Acaia, nelle zone montagnose di entrambe, ed anche in Eubea, nella zona intorno a Caristo[1]. Di tanto si sbaglia Columella[2], il quale non ha creduto neppure che quello trimestrale fosse una specie di grano a sé stante, quando invece esso è conosciuto fin dai tempi piú remoti, ed i Greci lo chiamano *setanios*[3]. Si dice che nella Battriana i grani di frumento diventano tanto grandi che uno solo di essi eguaglia una nostra spiga.

71 (13) Di tutti i cereali l'orzo è quello che si semina per primo. Indicheremo anche i giorni adatti per la semina di ciascuna specie[1], dopo averne descritto la natura. In India c'è un orzo coltiva-

68. [1] Si tratta di Tebe d'Egitto.
[2] Soltanto Plinio ci testimonia di questa teoria dietetica.
[3] Cfr. parr. 62 e 67.

69. [1] Cfr. Teofrasto VIII 1.4, dove però non si menziona la Tracia.

70. [1] Tutto il passo parafrasa Teofrasto VIII 4.4.
[2] Columella II 9.8, il quale in realtà aveva ragione.
[3] L'aggettivo greco *setánios* vuol dire «dell'anno in corso».

71. [1] Cfr. parr. 201 sgg.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

deum Indis sativum et silvestre, ex quo panis apud eos praecipuus et alica. Maxume quidem oryza gaudent, ex qua tisanam conficiunt, quam reliqui mortales ex hordeo. Oryzae folia carnosa, porro similia, sed latiora, altitudo cubitalis, flos purpureus, radix geminae rotunditatis.

72 (14) Antiquissimum in cibis hordeum, sicut Atheniensium ritu Menandro auctore apparet et gladiatorum cognomine, qui hordearii vocabantur. Polentam quoque Graeci non aliunde praeferunt. Pluribus fit haec modis. Graeci perfusum aqua hordeum siccant
73 nocte una ac postero die frigunt, dein molis frangunt. Sunt qui vehementius tostum rursus exigua aqua adspergant et siccent, priusquam molant. Alii vero virentibus spicis decussum hordeum recens purgant madidumque in pila tundunt atque in corbibus eluunt ac siccatum sole rursus tundunt et purgatum molunt. Quocumque autem genere praeparato, vicenis hordei libris ternas seminis lini et coriandri selibram salisque acetabulum, torrentes omnia ante, mi-
74 scent in mola. Qui diutius volunt servare, cum polline ac furfuribus suis condunt novis fictilibus. Italia sine perfusione tostum in subtilem farinam molit, isdem additis atque etiam milio.

(15) Panem ex hordeo antiquis usitatum vita damnavit, quadripedumque fere cibus est, cum tisanae inde usus validissimus salu-
75 berrimusque tanto opere probetur. Unum laudibus eius volumen dicavit Hippocrates e clarissimis medicinae scientia. Tisanae bonitas praecipua Uticensi. In Aegypto vero est quae fiat ex hordeo, cui

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

to ed uno selvatico, da cui si ottengono un pane ed una farinata[2] ottimi. Ma il loro cereale preferito è l'oriza, con cui fanno quella tisana che tutti gli altri uomini fanno con l'orzo. L'oriza ha foglie carnose del tutto simili a quelle del porro, ma piú larghe, è alta un cubito, ha il fiore color porpora e la radice con una doppia rotondità[3].

72 (14) L'orzo è il piú antico dei cibi, come risulta dall'usanza ateniese testimoniataci da Menandro[1] e dal soprannome dei gladiatori, che erano chiamati *hordearii*. Anche la farinata i Greci la preferiscono di orzo, e ci sono molti modi per farla. I Greci fanno asciugare per una notte l'orzo imbevuto d'acqua, il giorno dopo lo
73 abbrustoliscono e poi lo macinano. Alcuni lo fanno tostare di piú, poi vi spruzzano sopra poca acqua e lo fanno seccare prima di macinarlo. Altri invece puliscono l'orzo fresco, appena scosso dalle spighe ancora verdi, lo inumidiscono, lo pestano in un mortaio, lo lavano dentro delle ceste e, dopo averlo fatto asciugare al sole, di nuovo lo pestano, lo ripuliscono e lo macinano. Qualunque sia il tipo di orzo che è stato cosí preparato, al momento di macinarlo a venti libbre d'orzo si mescolano, tutti previamente abbrustoliti, tre libbre di semi di lino, mezza libbra di coriandolo e un acetabo-
74 lo[1] di sale. Quelli che vogliono conservare la farinata per qualche tempo, la chiudono in vasi di coccio con il fior di farina e la crusca d'orzo. In Italia, tostano l'orzo senza prima inumidirlo, lo macinano riducendolo in farina fine e aggiungono gli stessi ingredienti, e anche del miglio.

(15) Il migliorato tenore di vita ha condannato il pane d'orzo, in uso presso gli antichi, ed esso è ormai quasi solo cibo per le bestie, mentre invece la tisana è molto nutriente e salutare, ed è as-
75 sai consigliato farne uso[1]. Ippocrate, uno dei piú illustri rappresentanti della medicina, dedicò un intero libro alle lodi della tisana d'orzo[1]. Notevolissima per bontà è la tisana di Utica. In Egitto

[2] Viene qui tradotto Teofrasto IV 4.9: *alica* corrisponde al greco *chóndros*, che era una sorta di farinata. L'alica è generalmente il fior di farina della zea (cfr. par. 81).

[3] La descrizione datane in questo passo da Plinio impedisce di identificare l'oriza con il nostro riso.

72. [1] Su Menandro si veda XIII.13, nota 4. Il testo cui fa riferimento Plinio è per noi perduto.

73. [1] L'acetabolo era una misura per liquidi e aridi pari rispettivamente a 0,068 litri e 68,2 grammi.

74. [1] La tisana d'orzo (dal greco *ptisánc*) era un decotto di orzo mondato.

75. [1] A Ippocrate di Cos furono attribuiti quasi tutti i trattati di medicina composti nel V e nella prima metà del IV secolo a. C. Il trattato di cui parla Plinio è il *Perì diaítes oxéon* (Sul regime per le malattie acute), ritenuto autentico dagli antichi, almeno nella sua prima parte. L'elogio della tisana è riportato da Plinio in XXII.136.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sunt bini anguli. In Baetica et Africa genus, ex quo fiat, hordei glabrum appellat Turranius. Idem olyran et oryzan eandem esse existimat. Tisanae conficiendae volgata ratio est.

76 (16) Simili modo e tritici semine tragum fit, in Campania dumtaxat et Aegypto, (17) amylum vero ex omni tritico ac siligine, sed optimum e trimestri. Inventio eius Chio insulae debetur; et hodie laudatissimum inde est, appellatum ab eo quod sine mola fiat. Proximum trimestri quod e minime ponderoso tritico. Madescit dulci aqua in ligneis vasis, ita ut integatur quinquies in die mutata; me-
77 lius, si et noctu, ita ut misceatur pariter. Emollitum priusquam acescat, linteo aut sportis saccatum tegulae infunditur inlitae fermento, atque ita in sole densatur. Post Chium maxime laudatur Creticum, mox Aegyptium – probatur autem levore et levitate atque ut recens sit –, iam et Catoni dictum apud nos.

78 (18) Hordei farina et ad medendum utuntur, mirumque in usu iumentorum ignibus durato ac postea molito offisque humana manu demissis in alvum maiores vires torosque corporis fieri. Spicae quaedam binos ordines habent, quaedam plures usque ad senos. Grano ipsi aliquot differentiae: longius leviusque aut brevius aut rotundius, candidius nigriusve, cui purpura est optimo ad polen-
79 tam. Contra tempestates candido maxima infirmitas. Hordeum frugum omnium mollissimum est. Seri non volt nisi in sicca et soluta terra ac nisi laeta. Palea ex optimis, stramento vero nullum conparatur. Hordeum ex omni frumento minime calamitosum, quia ante tollitur quam triticum occupet rubigo – itaque sapientes agrico-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ce n'è una qualità che si fa con l'orzo a due angoli. Nella Betica e in Africa si ricava da una specie di orzo che Turranio[2] chiama glabro. Sempre Turranio ritiene che l'olira e l'oriza sono la stessa cosa. La ricetta della tisana d'orzo è nota a tutti.

76 (16) Nello stesso modo dal seme di tritico si prepara il trago[1], almeno in Campania e in Egitto. (17) L'amido, invece, lo si ottiene da ogni genere di tritico e di siligine, ma il migliore dal grano di tre mesi. Dobbiamo la sua scoperta all'isola di Chio, ed attualmente è pregiatissimo quello lí prodotto. Si chiama amido perché non viene ottenuto con la macinazione[2]. La piú vicina per resa al grano di tre mesi è la specie di tritico meno pesante. Si mette a bagno in acqua dolce dentro vasi di legno, in modo che sia completamente ricoperto dall'acqua, che viene cambiata cinque volte al giorno; meglio se anche di notte, cosí che il tritico possa imbe-
77 versi in modo uniforme. Quando si è ammorbidito, ma prima che diventi agro, si filtra con tela o in ceste, si stende su tegole spalmate di lievito, e cosí lo si fa ispessire al sole. Dopo l'amido di Chio il piú pregiato è quello di Creta, poi quello egiziano. Un amido buono si riconosce perché è liscio e leggero, ed anche per la freschezza. Da noi già Catone ne ha parlato[1].

78 (18) La farina d'orzo si usa anche come medicamento e, fatto notevole, per le bestie da soma l'orzo fatto indurire al fuoco e poi macinato e messo sotto forma di supposta nel loro intestino dalla mano dell'uomo li rafforza e rende muscoloso il loro corpo. Alcune spighe hanno due file di grani, altre di piú, fino a sei. Anche i grani in sé presentano alcune differenze: o piú allungati e leggeri, o piú corti, o piú rotondi, o piú chiari, o piú scuri, o color porpora, che poi sono i migliori per la farinata. L'orzo di color candi-
79 do è il meno resistente alle intemperie[1]. Di tutti i cereali l'orzo è il piú delicato. Non può essere seminato che in una terra asciutta, sciolta e grassa[1]. La sua paglia è delle migliori, e nessun'altra lettiera è paragonabile a quella d'orzo. Di tutti i cereali, l'orzo è il meno esposto a rischi, perché viene raccolto prima che la ruggine

[2] Si tratta di Turranio Gracile, autore di una monografia sulla Spagna, utilizzata da Plinio; è da identificarsi probabilmente con il Gaio Turranio *praefectus Aegypti* dal 7 al 4 a. C.

76. [1] Per la preparazione del trago bisognava prima mondare e far seccare a lungo al sole il grano, finché esso non avesse deposto tutte le tuniche. Il termine greco *trágos* indica sia un tipo di spelta sia la polenta che se ne ricava. Qui è usato in questa seconda accezione.
[2] Il termine greco *ámylos* vuol dire «non macinato».

77. [1] Catone 87.

78. [1] Da Teofrasto VIII 4.2, che fa distinzioni analoghe per l'orzo.

79. [1] Cfr. Columella II 9.3, il quale, però, distingue tre diversi tipi di terreno adatti all'orzo: una terra secca e sciolta, una molto grassa oppure una magrissima.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

lae triticum cibariis tantum serunt, hordeum sacculo seri dicunt –,
80 propterea celerrime redit, fertilissimumque quod in Hispaniae Carthagine Aprili mense collectum est. Hoc seritur eodem mense in Celtiberia, eodemque anno bis nascitur. Rapitur omne a prima statim maturitate festinantius quam cetera. Fragili enim stipula et tenuissima palea granum continetur. Meliorem etiam polentam fieri tradunt, si non excocta maturitate tollatur.

81 (19) Frumenti genera non eadem ubique nec, ubi eadem sunt, isdem nominibus. Volgatissima ex his atque potentissima far, quod adoreum veteres appellavere, siligo, triticum. Haec plurimis terris communia. Arinca Galliarum propria, copiosa et Italiae est, Aegypto autem ac Syriae Ciliciaeque et Asiae ac Graeciae peculiares
82 zea, olyra, tiphe. Aegyptus similaginem conficit e tritico suo nequaquam Italicae parem. Qui zea utuntur non habent far. Est et haec Italiae, in Campania maxime, semenque appellatur. Hoc habet nomen res praeclara, ut mox docebimus, propter quam Homerus ζείδωρος ἄρουρα dixit, non, ut aliqui arbitrantur, quoniam vitam do-
83 naret. Amylum quoque ex ea fit priore crassius; haec sola differentia est. Ex omni genere durissimum far et contra hiemes firmissimum. Patitur frigidissimos locos et minus subactos vel aestivosos sitientesque. Primus antiquo is Latio cibus, magno argumento in adoriae donis, sicuti diximus. Pulte autem, non pane, vixisse longo

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

colpisca il grano – perciò gli agricoltori accorti seminano il tritico solo nella quantità necessaria al nutrimento, mentre dicono che
80 l'orzo si semina col sacco –, in quanto è rapidissimo nello sviluppo: il piú produttivo è quello che si raccoglie a Cartagine di Spagna in aprile. Nello stesso mese esso viene seminato in Celtiberia, e cosí viene prodotto due volte nello stesso anno. L'orzo, di qualunque tipo, va mietuto prima di qualsiasi altro cereale, non appena comincia a maturare. Infatti i grani sono tenuti insieme da uno stelo fragile e da paglia sottilissima. Dicono che anche la farinata risulta migliore se l'orzo viene raccolto prima della completa maturazione [1].

81 (19) Le specie di frumento non sono dappertutto le stesse, né, dove sono le stesse, vengono chiamate con lo stesso nome. Diffusissime e piú vigorose fra di esse il farro, che gli antichi chiamarono *adoreum* [1], la siligine ed il tritico. Queste specie sono comuni a moltissime terre. L'arinca, cereale originario delle Gallie, è molto abbondante anche in Italia; proprie dell'Egitto, della Siria, della
82 Cilicia, dell'Asia e della Grecia sono la zea, l'olira, la *tiphe* [2]. L'Egitto ottiene dal suo tritico una farina assolutamente inferiore a quella italica. Quei popoli che usano la zea non hanno il farro. La zea è coltivata anche in Italia, specialmente in Campania, e si chiama sementa. Questo nome designa qualcosa di molto illustre, come ora dirò: infatti a causa di essa (e non, come alcuni credono, perché dà la vita [1]) Omero definí *zeídoros ároura* il campo di messi [2]. Da essa si trae un amido piú spesso di quello ricordato prima,
83 e questa è l'unica differenza. Di tutti i cereali il piú duro ed il piú resistente all'inverno è il farro. Sopporta terre freddissime e poco lavorate, ma anche terre caldissime e prive di acqua [1]. Fu il primo cibo dell'antico Lazio, e ne abbiamo una buona prova nell'offerta di *adoria*, come abbiamo detto [2]. È noto tuttavia che per un lungo

80. [1] Cfr. Palladio VII 12, che parla di *hordeum semimaturum*, e Teofrasto VIII 11.3 e *De causis plantarum* IV 13.3.

81. [1] Cfr. par. 7, nota 6.

[2] Esistevano due tipi di zea, ad un grano (*Triticum monococcum*), chiamata zea ancora oggi in Toscana, e a due grani (*Triticum dicoccum*). L'olira sarebbe un *Triticum dicoccum*, mentre la *tiphe* (nome greco traslitterato da Plinio) è un *Triticum monococcum*: per olira e *tiphe* si veda sotto, rispettivamente parr. 92 e 93.

82. [1] La paretimologia nasce dal collegamento di *zeídoros* con il verbo *zên*, «vivere», ed il termine *dôron*, «dono».

[2] L'espressione *zeídoros ároura*, «campo di messi», è formulare in Omero. Erodoto II 36 dice che gli Egizi non si nutrono di grano e orzo, ma di olira, che essi chiamano zea. Dei pani di olira, mangiati in Egitto, egli parla in II 77.

83. [1] Columella II 8.5 rileva che il farro è piú resistente del tritico nelle terre aride dei climi caldi.

[2] Su questi doni in farro, cui Plinio ha accennato anche al paragrafo 9, non siamo molto

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

84 tempore Romanos manifestum, quoniam et pulmentaria hodieque dicuntur et Ennius, antiquissimus vates, obsidionis famem exprimens offam eripuisse plorantibus liberis patres commemorat. Et hodie sacra prisca atque natalium pulte fitilla conficiuntur, videturque tam puls ignota Graeciae fuisse quam Italiae polenta.

85 (20) Tritici semine avidius nullum est nec quod plus alimenti trahat. Siliginem proprie dixerim tritici delicias candore sive virtute sive pondere. Conveniens umidis tractibus, quales Italiae sunt et Galliae Comatae, sed trans Alpes in Allobrogum tantum Remorumque agro pertinax, in ceteris ibi partibus biennio in triticum
86 transit. Remedium, ut gravissima quaeque grana eius serantur. E siligine lautissimus panis pistrinarumque opera laudatissima. Praecellit in Italia, si Campana Pisis natae misceatur. Rufior illa, at Pisana candidior ponderosiorque cretacea. Iustum est e grano Campanae, quam vocant castratam, e modio redire sextarios IV siliginis
87 vel e gregali sine castratura sextarios V, praeterea floris semodium et cibarii, quod secundarium vocant, sextarios IV, furfuris sextarios totidem, e Pisana autem siliginis sextarios V, cetera paria sunt. Clusina Arretinaque etiamnum sextarios siliginis adiciunt, in reliquis pares. Si vero pollinem facere libeat, XVI pondo panis redeunt et cibarii III furfurumque semodius. Molae discrimine hoc constat.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

periodo i Romani si cibarono di *puls* e non di pane, dal momento
84 che ancora adesso alcuni cibi si chiamano *pulmentaria*[3] e che Ennio, antichissimo poeta, per descrivere la fame durante un assedio, ricorda che i padri strappavano di mano le focacce di *puls* ai loro bimbi che piangevano[1]. Ancor oggi per gli antichi riti e le celebrazioni dei compleanni si fanno dolci di *puls*, e sembra che la *puls* fosse tanto ignota ai Greci quanto la farinata d'orzo all'Italia.

85 (20) Non c'è seme piú avido del tritico, e che tragga maggior nutrimento dalla terra. Definirei siligine la qualità di tritico piú pregiata per bianchezza, bontà e peso. È adatta alle zone umide, come si trovano in Italia e nella Gallia Comata[1], ma al di là delle Alpi mantiene i suoi caratteri solo nei campi degli Allobrogi e dei Remi[2], mentre in tutte le altre regioni in due anni diventa tritico. Il rimedio consiste nell'impiegare per la semina tutti i grani piú pesanti[3].

86 Dalla siligine si ottiene un ottimo pane[1], e rinomati sono i prodotti fatti con la pasta. Il tipo migliore si ottiene in Italia, mescolando la siligine di Campania con quella di Pisa. La prima è piú rossastra, ma quella di Pisa è piú bianca, piú pesante, simile alla creta. È normale che da un moggio del grano di Campania che chiamano «setacciato» si ricavino 4 sestari di siligine (da quello
87 comune non setacciato 5), inoltre mezzo moggio di fior di farina, 4 sestari di farina grossa, che chiamano di seconda scelta, altrettanti di crusca; dal grano di Pisa, invece, si ottengono 5 sestari di siligine ed analoghe quantità del resto. Il grano di Chiusi e quello di Arezzo dànno ancora un sestario in piú di siligine, ed il resto in quantità pari alle altre zone. Se poi si vuole ottenere la farina finissima, da un moggio si ricavano 16 libbre di pane, 3 di farina grossa e mezzo moggio di crusca. E questo si verifica per la di-

informati. Quanto all'uso del termine *adoria* quale sinonimo di gloria (par. 14), sappiamo che esso ebbe grande fortuna negli autori tardi, sia pagani che cristiani.

[3] Sulla *puls* cfr. par. 54, nota 3. Il legame etimologico fra *puls* e *pulmentum* (carne cotta in salsa) è stabilito da Varrone in *De lingua Latina* V 108: *quod edebant cum pulte, ab eo pulmentum, ut Plautus; hinc pulmentarium dictum.*

84. [1] Plinio è l'unica fonte per questo frammento enniano cosí ricostruito in Vahlen[2] 526: *eripuere patres pueris plorantibus offam.*

85. [1] La Gallia *Comata*, che confinava con l'antica provincia romana della Narbonese, è descritta da Plinio in IV.105-9.

[2] Gli Allobrogi erano il piú importante popolo della Gallia Narbonese ed occupavano la zona compresa fra il Rodano, l'Isère, il lago di Ginevra e le Alpi Graie. Plinio ne parla in III.34. I Remi erano una popolazione belga stanziata in Gallia (Cesare, *De bello Gallico* II 3.1 e V 3.4). Sono menzionati da Plinio in IV.106.

[3] Lo stesso consiglio in Columella II 9.11.

86. [1] Il pane fatto con la *siligo* era da Seneca, *Epistulae* 119.3, contrapposto al *panis plebeius*, il pane dei poveri.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Nam quae sicca moluntur, plus farinae reddunt, quae salsa aqua
88 sparsa, candidiorem medullam, verum plus retinent in furfure. Farinam a farre dictam nomine ipso apparet. Siligineae farinae modius Gallicae XX libras panis reddit, Italicae duabus tribusve amplius in artopticio pane. Nam furnaceis binas adiciunt libras in quocumque genere.

89 Similago e tritico fit, laudatissima ex Africo. Iustum est e modiis redire semodios et pollinis sextarios V – ita appellant in tritico quod florem in siligine; hoc aerariae officinae chartariaeque utuntur –, praeterea secundarii sextarios IV furfurumque tantundem,
90 panis vero e modio similaginis p. XXII, e floris modio p. XVI. Pretium huic annona media in modios farinae XL asses, similagini octonis assibus amplius, siligini castratae duplum. Est et alia distinctio semel pollinatam XVII p. panis reddere, bis XVIII, ter XIX cum triente et secundarii panis quinas selibras, totidem cibarii et furfurum sextarios VI.

91 Siligo numquam maturescit pariter, nec ulla segetum minus dilationem patitur propter teneritatem, iis quae maturuere protinus granum dimittentibus. Sed minus quam cetera frumenta in stipula periclitatur, quoniam semper rectam habet spicam nec rorem con-
92 tinet, qui robiginem faciat. Ex arinca dulcissimus panis. Ipsa spissior quam far, et maior spica, eadem et ponderosior. Raro modius grani non XVI libras implet. Exteritur in Graecia difficulter, ob id iumentis dari ab Homero dicta. Haec enim est quam olyram vocat. Eadem in Aegypto facilis fertilisque.

93 Far sine arista est, item siligo, excepta quae Laconica appella-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

versa tecnica di macinazione: infatti, il grano macinato secco dà piú farina, mentre quello cosparso di acqua salata dà un fior di fa-
88 rina piú bianco, ma una maggior quantità di crusca. Come è evidente dal termine stesso, la farina prende nome dal farro[1]. Un moggio della farina di siligine di Gallia rende 20 libbre di pane, uno di siligine italica due o tre libbre in piú nel pane cotto in forma[2]. Infatti per il pane cotto in forno, con qualsiasi tipo di farina, si aggiungono due libbre.

89 La similagine[1] si ottiene dal tritico; la piú pregiata da quello d'Africa. È normale che da un moggio di tritico si ricavi mezzo moggio piú 5 sestari di *pollen* (cosí chiamano per il tritico quello che per la siligine si chiama fior di farina; se ne servono le fonderie di bronzo e le fabbriche di carta[2]); inoltre si ottengono 4 sestari di farina di seconda qualità ed altrettanti di crusca; di pane, invece, un moggio di similagine dà 22 libbre ed un moggio di fior di
90 farina 16. Il prezzo medio per questa qualità è di 40 assi per un moggio di farina, per la similagine di otto assi in piú, il doppio per la siligine setacciata. C'è anche un'altra distinzione: quella setacciata una sola volta rende 17 libbre di pane, quella setacciata due volte 18, quella setacciata tre volte 19 libbre e un terzo; dà inoltre due libbre e mezzo di pane di seconda qualità, altrettante di farina grossa e 6 sestari di crusca.

91 La siligine non matura mai tutta contemporaneamente, e meno di tutti gli altri cereali sopporta ritardi nella mietitura, a causa della sua delicatezza, perché le spighe mature lasciano cadere il grano immediatamente. Ma il suo stelo corre meno rischi degli altri perché ha la spiga sempre dritta e non trattiene rugiada, che può pro-
92 vocare la ruggine. Il pane piú dolce si fa con l'arinca[1], che è piú spessa del farro e con la spiga piú grande e piú pesante. È raro che un moggio di grano non raggiunga le 16 libbre. In Grecia è difficile da trebbiare: per questo Omero dice che si dà alle bestie da soma[2]. È infatti quella che egli chiama olira. La stessa in Egitto è invece facile da trebbiare e fornisce un buon raccolto[3].

93 Il farro non ha reste, e neppure la siligine, ad eccezione di

88. [1] L'etimologia è corretta.
[2] Cfr. parr. 105 e 107.

89. [1] Il termine *similago* dovette essere introdotto sotto l'impero; in Celso e Marziale troviamo l'equivalente *simila*. Indica il fior di farina ottenuto dal tritico.
[2] Per incollare le strisce di papiro si faceva un impasto di *pollen*, acqua calda ed alcune gocce di aceto: il processo è descritto in XIII.82.

92. [1] Sull'arinca cfr. par. 61, nota 1.
[2] *Iliade* V 196. Discutibile l'identificazione di Plinio fra olira e arinca.
[3] Cfr. Erodoto II 36.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tur. Adiciuntur his genera bromos et tragos, externa omnia, ab oriente invectae oryzae similia. Tiphe et ipsa eiusdem est generis, ex qua fit in nostro orbe oryza. Apud Graecos est et zea, tradunt-que eam ac tiphen, cum sint degeneres, redire ad frumentum, si pistae serantur, nec protinus, sed tertio anno.

94 (21) Tritico nihil est fertilius. Hoc ei natura tribuit, quoniam eo maxime alebat hominem, utpote cum e modio, si sit aptum solum, quale in Byzacio Africae campo, centeni quinquageni modii reddantur. Misit ex eo loco divo Augusto procurator eius ex uno grano, vix credibile dictu, CCCC paucis minus germina, exstantque de
95 ea re epistulae. Misit et Neroni similiter CCCLX stipulas ex uno grano. Cum centesimo quidem et Leontini Siciliae campi fundunt aliique et tota Baetica et in primis Aegyptus. Fertilissima tritici genera ramosum ac quod centigranium vocant. Inventus est iam et scapus unus centum fabis onustus.

96 (22) Aestiva frumenta diximus sesamam, milium, panicum. Sesama ab Indis venit. Ex ea et oleum faciunt; colos eius candidus. Huic simile est in Asia Graeciaque erysimum, idemque erat, nisi pinguius esset, quod apud nos vocant irionem, medicaminibus adnumerandum potius quam frugibus. Eiusdem naturae et horminum Graecis dictum, sed cumino simile; seritur cum sesama. Hac et irione nullum animal vescitur virentibus.

97 (23) Pistura non omnium facilis, quippe Etruria spicam farris

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

quella chiamata laconica. A questi tipi di frumento bisogna aggiungere il bromo e il trago [1], entrambi cereali stranieri, simili all'oriza importata dall'Oriente. Allo stesso genere appartiene anche la *tiphe*, che nelle nostre regioni si trasforma in oriza. I Greci hanno anche la zea, e dicono che sia la zea che la *tiphe*, siccome degenerano facilmente, se si seminano mondate diventano frumento comune, e non subito, ma dopo due anni [2].

94 (21) Nessuna coltivazione è piú produttiva del tritico. Questa qualità gli diede la natura perché con esso soprattutto nutriva l'uomo: infatti un moggio, quando il terreno è adatto, come nelle pianure del Bizacio in Africa [1], ne rende centocinquanta. Dal Bizacio il procuratore del divino Augusto gli mandò, nati da un solo grano – incredibile a dirsi – poco meno di 400 germogli, ed esi-
95 stono ancora lettere che testimoniano il fatto [2]. Allo stesso modo anche a Nerone il suo procuratore spedí 360 steli nati da un solo grano. Cento per uno rendono peraltro anche le pianure di Lentini [1] e di altre zone in Sicilia, l'intera Betica e soprattutto l'Egitto. Le specie di tritico piú produttive sono quello ramoso e quello che chiamano centograni. E si è ormai trovato perfino un gambo di fava carico di cento frutti.

96 (22) Abbiamo chiamato cereali estivi il sesamo, il miglio, il panico. Il sesamo viene dall'India. Da esso estraggono anche olio [1]; è di colore bianchissimo [2]. Ad esso è simile in Asia e in Grecia l'erisimo, e sarebbe identico, se non fosse piú oleoso; da noi si chiama irione, e va annoverato fra i medicamenti piuttosto che fra i cereali [3]. Della stessa natura è anche quello che i Greci chiamano ormino, ma somiglia al cumino; si semina insieme con il sesamo. Di questo e dell'irione nessun animale si ciba finché sono verdi.

97 (23) Non tutti i cereali si macinano facilmente. In Etruria la

93. [1] Il *bromos* in XXII.161 è da Plinio definito come il seme di un'erba con la spiga ed è considerato una degenerazione del grano, allo stesso modo dell'avena (cfr. XVIII.149). Sul *tragos* cfr. par. 76, nota 1.
[2] Cfr. Teofrasto II 4.1.

94. [1] Regione dell'Africa fra Neapoli e Adrumeto, rinomata per la sua fertilità: Plinio la ricorda in V.24. Anche Varrone menziona la straordinaria produttività della regione (*Res rusticae* I 44.2). In XVII.41 Plinio le attribuisce una resa del centocinquanta per uno.
[2] Non ci è pervenuta la fonte da cui Plinio ha tratto la notizia.

95. [1] Le notizie di Plinio sulla fertilità di Lentini contrastano con quelle di Cicerone, *Verrinae* II 3.112, che assegna a questa zona una resa dell'otto (massimo dieci) per uno, contro il cento per uno pliniano.

96. [1] Cfr. XV.28.
[2] Cfr. Teofrasto VIII 5.1, dove però il sesamo bianco è solo una delle varietà di sesamo.
[3] Per il paragone fra erisimo e sesamo cfr. Teofrasto VIII 7.3. Per gli usi medici dell'erisimo, identificato con l'irione, cfr. XXII.158.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tosti pisente pilo praeferrato, fistula serrata et stella intus denticulata, ut, si intenti pisant, concidantur grana ferrumque frangatur. Maior pars Italiae nudo utitur pilo, rotis etiam, quas aqua verset, obiter et mola. De ipsa ratione pisendi Magonis proponemus sen-
98 tentiam: triticum ante perfundi aqua multa iubet, postea evalli, dein sole siccatum pilo repeti, simili modo hordeum. Huius sextarios XX spargi II sextariis aquae. Lentem torreri prius, dein cum furfuribus leviter pisi aut addito in sextarios XX lateris crudi frusto et harenae semodio. Erviliam iisdem modis, quibus lentem. Sesamam in calida maceratam exporrigi, dein confricari et frigida mer-
99 gi, ut paleae fluctuentur, iterumque exporrigi in sole super lintea, quod nisi festinato peragatur, lurido colore mucescere. Et ipsa autem, quae evalluntur, variam pistrinarum rationem habent. Acus vocatur, cum per se pisitur spica tantum, aurificum ad usus, si vero in area teritur cum stipula, palea, in maiore terrarum parte ad pabula iumentorum. Mili et panici et sesamae purgamenta adpludam vocant et alibi aliis nominibus.

100 (24) Milio Campania praecipue gaudet pultemque candidam ex eo facit. Fit et panis praedulcis. Sarmatarum quoque gentes hac maxime pulte aluntur et cruda etiam farina, equino lacte vel sanguine e cruris venis admixto. Aethiopes non aliam frugem quam mili hordeique novere.

101 (25) Panico et Galliae quidem, praecipue Aquitania utitur, sed et circumpadana Italia addita faba, sine qua ... Ponticae gentes

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

spiga di farro abbrustolito[1] viene schiacciata da un pestello con la punta di ferro dentro un tubo dentellato[2], che ha all'interno una stella dentellata anch'essa, cosí che, se per caso pigiano con troppa forza, i grani vengono solo scheggiati ed il ferro si spezza. La maggior parte d'Italia adopera un nudo pestello, ed anche ruote che l'acqua mette in movimento, ed eventualmente anche la macina. Riguardo ai procedimenti stessi di macinatura, esporremo il
98 parere di Magone: egli prescrive di versare prima sul tritico molta acqua e poi di liberarlo dalla pula, di farlo asciugare al sole e di rimetterlo sotto il pestello; lo stesso procedimento consiglia per l'orzo. Per innaffiare 20 sestari d'orzo ce ne vogliono 2 di acqua. La lenticchia va invece abbrustolita prima, poi la si macina leggermente insieme con la crusca oppure aggiungendo a 20 sestari un pezzo di argilla cruda e mezzo moggio di sabbia. Con la cicerchia si procede come con le lenticchie. Il sesamo, dopo averlo fatto macerare in acqua calda, si stende, poi si strofina e si immerge in acqua fredda, in modo che la pula venga a galla, e di nuovo si stende al suolo su tele: se tutto questo non si fa alla svelta, si ricopre
99 di una muffa giallastra. Ma anche per i cereali che vengono mondati ci sono varie tecniche di macinazione. Si chiama pula quella che si ottiene pestando solo la spiga, ed essa serve agli orafi[1]; se invece il grano viene battuto nell'aia, abbiamo la paglia, che nella maggior parte del mondo serve a nutrire le bestie da soma. Le scorie del miglio, del panico e del sesamo si chiamano da noi *adpluda* ed altrove con altri nomi.

100 (24) La Campania è particolarmente ricca di miglio, da cui ottiene una *puls* bianchissima. Il miglio dà pure un pane dolcissimo[1]. Anche i Sarmati[2] si nutrono soprattutto di questa *puls*, e inoltre della farina cruda, che mescolano a latte di cavalla o a sangue tolto dalle vene delle gambe ai cavalli. Gli Etiopi non conoscono altri cereali che il miglio e l'orzo.

101 (25) Del panico si servono anche le Gallie, specialmente l'Aquitania, ma pure l'Italia circumpadana, che vi aggiunge la fava, senza la quale ...[1]. I popoli del Ponto preferiscono il panico ad

97. [1] Cfr. par. 61.
[2] Catone 10.3 parla di una *fistula farraria*. Il sistema di macinazione descritto da Plinio sembra essere stato tipico dell'Etruria.

99. [1] Per ottenere temperature elevate; cfr. XXXIII.60.

100. [1] Cfr. par. 54, nota 1.
[2] Popolazione di origine iranica, già nota ad Erodoto. A partire dal I secolo d. C. si avvicineranno gradualmente ai territori dell'impero e ben 300 000 Sarmati verranno utilizzati da Costantino, che li insedierà in Italia e sui Balcani.

101. [1] Il testo è corrotto.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nullum panico praeferunt cibum. – Cetera aestiva frumenta riguis magis etiam quam imbribus gaudent, milium et panicum aquis minime, quoniam in folia exeunt. Vetant ea inter vites arboresve frugiferas seri, terram emaciari hoc satu existimantes.

102 (26) Mili praecipuus ad fermenta usus e musto subacti in annuum tempus. Simile fit e tritici ipsius furfuribus minutis et optimis e musto albo triduo maturato subactis ac sole siccatis. Inde pastillos in pane faciendo dilutos cum similagine seminis fervefaciunt atque ita farinae miscent, sic optimum panem fieri arbitrantes. Graeci in binos semodios farinae satis esse bessem fermenti consti-
103 tuere. Et haec quidem genera vindemiis tantum fiunt; quo libeat vero tempore ex aqua hordeoque bilibres offae ferventi foco vel fictili patina torrentur cinere et carbone, usque dum rubeant. Postea operiuntur in vasis, donec acescant. Hinc fermentum diluitur. Cum fieret autem panis hordeacius, ervi aut cicerculae farina ipse
104 fermentabatur; iustum erat II librae in V semodios. Nunc fermentum fit ex ipsa farina, quae subigitur priusquam addatur sal, ad pultis modum decocta et relicta, donec acescat. Vulgo vero nec suffervefaciunt, sed tantum pridie adservata materia utuntur, palamque est naturam acore fermentari, sicut evalidiora esse corpora, quae fermentato pane alantur, quippe cum apud veteres ponderosissimo cuique tritico praecipua salubritas perhibita sit.

105 (27) Panis ipsius varia genera persequi supervacuum videtur, alias ab opsoniis appellati, ut ostrearii, alias a deliciis, ut artolagani, alias a festinatione, ut streptici, nec non a coquendi ratione, ut

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ogni altro cibo. – Gli altri cereali estivi si giovano dei terreni irrigui piú che delle piogge; il miglio ed il panico non vogliono acqua, perché altrimenti si fanno tutti foglie[2]. Proibiscono di seminarli fra le viti e gli alberi da frutto, poiché ritengono che questo tipo di coltura impoverisce la terra.

102 (26) Particolarmente adatto per i lieviti[1] è il miglio; mescolato con il mosto si conserva per un anno. Un lievito simile si fa con la crusca piú sottile e migliore del tritico, imbevuta di mosto bianco che ha fermentato tre giorni, e poi fatta seccare al sole. Se ne fanno delle focaccine, che per la panificazione si diluiscono e si fanno bollire con il fior di farina della sementa, e cosí si uniscono alla farina, ritenendo che in questo modo si ottiene il pane migliore. I Greci hanno stabilito che per un moggio di farina bastano otto
103 once di lievito. E queste specie di lievito si possono preparare solo all'epoca della vendemmia. Con acqua e orzo, invece, possono farsene in qualunque momento: si fanno abbrustolire focacce di due libbre su un focolare caldissimo o in un piatto di terracotta sulla cenere e il carbone, finché diventano rossastre; poi si chiudono in vasi finché non inacidiscano; diluite dànno un lievito. Ai tempi in cui si faceva il pane con l'orzo, esso veniva fatto fermentare con la farina di ervo o di cicerchia, e la quantità giusta era di 2 lib-
104 bre per 2 moggi e mezzo. Ora il lievito si ottiene dalla stessa farina, che viene impastata prima di aggiungere il sale, poi viene cotta al modo della *puls* e lasciata lí, finché non diventa acida. Normalmente, poi, non la scaldano nemmeno, ma soltanto si servono di un po' dell'impasto del giorno prima, ed è evidente che la farina, per sua natura, vien fatta lievitare da una sostanza acida, cosí come è chiaro che ben piú robuste sono quelle persone che si nutrono di pane lievitato, dal momento che presso gli antichi erano considerati particolarmente salutari i tipi di grano piú pesanti.

105 (27) Mi sembra superfluo soffermarmi sui vari generi di pane, talvolta denominati in base al companatico, come il pane per ostriche, talvolta per il loro gusto, come l'artolagano[1], talvolta per la rapidità della preparazione, come gli streptici[2], ed anche alle volte per il tipo di cottura, come i fornacei, gli artopticii e quelli cotti in

[2] Cfr. Teofrasto VIII 7.3.

102. [1] Analoghe ricette per il lievito si trovano in Didimo, *Geoponica* II 33.3, e Palladio XI 21.

105. [1] Nome greco composto di *ártos*, «pane», e *láganon*, «focaccia» di farina, miele e olio. Da Ateneo 113*d* sappiamo che l'artolagano si faceva con un po' di vino, pepe, latte e olio d'oliva o grasso.

[2] Ricordati anch'essi in Ateneo 113*d*. Erano cosí chiamati in quanto erano costituiti da una sfoglia sottile che veniva rivoltata (*strépho*) durante la cottura.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

furnacei vel artopticii aut in clibanis cocti, non pridem etiam e Parthis invecto quem aquaticum vocant, quoniam aqua trahitur ad tenuem et spongiosam inanitatem, alii Parthicum. Summa laus siliginis bonitate et cribri tenuitate constat. Quidam ex ovis aut lacte subigunt, butyro vero gentes etiam pacatae, ad operis pistorii gene-
106 ra transeunte cura. Durat sua Piceno in panis inventione gratia ex alicae materia. Eum novem diebus maceratum decumo ad speciem tractae subigunt uvae passae suco, postea in furnis ollis inditum, quae rumpantur ibi, torrent. Neque est ex eo cibus nisi madefacto, quod fit lacte maxime mulso.

107 (28) Pistores Romae non fuere ad Persicum usque bellum annis ab urbe condita super DLXXX. Ipsi panem faciebant Quirites, mulierumque id opus maxime erat, sicut etiam nunc in plurimis gentium. Artoptas iam Plautus appellat in fabula, quam Aululariam inscripsit, magna ob id concertatione eruditorum, an is versus
108 poetae sit illius, certumque fit Atei Capitonis sententia cocos tum panem lautioribus coquere solitos, pistoresque tantum eos, qui far pisebant, nominatos. Nec cocos vero habebant in servitiis, eosque ex macello conducebant. Cribrorum genera Galliae saetis equorum invenere, Hispaniae lino excussoria et pollinaria, Aegyptus papyro atque iunco.

109 (29) Sed inter prima dicatur et alicae ratio praestantissimae saluberrimaeque, quae palma frugum indubitata Italiae contingit. Fit sine dubio et in Aegypto, sed admodum spernenda, in Italia vero pluribus locis, sicut Veronensi Pisanoque agro, in Campania tamen

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

teglie[3]; e di recente è stato importato dai Parti quello che chiamano acquatico, perché si lavora con l'acqua fino a dargli la porosità e la leggerezza della spugna, mentre altri lo chiamano partico. Il massimo pregio del pane sta nella bontà della siligine e nella sottigliezza dello staccio. Alcuni lo impastano con uova o latte, e con il burro quei popoli ormai pacificati, le cui attenzioni si sono rivolte
106 alla cucina[4]. Il Piceno continua ad aver credito per l'invenzione del pane di alica[1]. Dopo averlo fatto macerare per nove giorni, il decimo lo impastano con succo di uva passa, e ne fanno una sfoglia; poi lo cuociono in forno dentro vasi che si rompono al fuoco. Lo si può mangiare solo inzuppato, generalmente in latte e miele.

107 (28) Fino alla guerra contro Perseo[1], piú di 580 anni dopo la fondazione della città, non ci furono fornai a Roma. I Romani si facevano il pane da sé, ed era, questo, compito soprattutto delle donne, come è anche ora presso moltissimi popoli. Già Plauto, nella commedia intitolata *Aulularia*, parla di stampi per cuocere il pane[2], e c'è grande discussione fra gli eruditi sull'attribuzione del
108 verso a quel poeta; ma è sicuro, secondo il parere di Ateio Capitone[1], che a quell'epoca i cuochi solevano cuocere il pane per i piú facoltosi, e che venivano detti *pistores* soltanto coloro che macinavano il farro. Tuttavia non avevano cuochi fra la servitú, ma li noleggiavano al mercato. In Gallia hanno inventato stacci di crini di cavallo, in Spagna vagli e stacci di lino, in Egitto di papiro e di giunco.

109 (29) Ma mettiamo ai primi posti il modo di preparare l'ottima e sanissima alica[1], per cui la palma dei cereali spetta fuori discussione all'Italia. Si produce senz'altro anche in Egitto, ma di qualità assolutamente spregevole, mentre in Italia è prodotta in parecchie località, come nelle campagne veronese e pisana: tuttavia, la

[3] Il termine greco *artoptikios* vuol dire «cotto nel forno di campagna». Il *clibanus* era una teglia di terracotta o metallo piú larga alla base e piú stretta ai bordi, in cui venivano cotti pani e focacce.

[4] Sul burro, che non venne mai adoperato dalla cucina romana, cfr. XI.239 e XXVIII.133. Plinio sembra stupirsi del fatto che, nonostante i loro nuovi interessi gastronomici, questi popoli non abbiano abbandonato l'usanza, barbara ai suoi occhi, di impiegare il burro.

106. [1] Il pane del Piceno era noto a Roma già nel I secolo a. C. (cfr. Macrobio III 13.12): era un pane dolce che si inzuppava nel latte.

107. [1] Perseo, ultimo re di Macedonia, fu vinto dai Romani nel 168 a. C. a Pidna.
[2] *Aulularia* 400: *ego hinc artoptam ex proximo utendam peto.*

108. [1] Ateio Capitone, giurista di età augustea, si occupò specialmente di diritto pontificale e di problemi costituzionali. Non sappiamo a quale detto Plinio faccia qui riferimento.

109. [1] Sull'alica cfr. 71, nota 2.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

laudatissima. Campus est subiacens montibus nimbosis, totus qui-
110 dem $\overline{\text{XL}}$ p. planitie. Terra eius, ut protinus soli natura dicatur, pulverea summa, inferior bibula et pumicis vice fistulosa quoque. Montium culpa in bonum cedit. Crebros enim imbres percolat atque transmittit, nec dilui aut madere voluit propter facilitatem culturae, eadem acceptum umorem nullis fontibus reddit, sed tempe-
111 rate concoquens intra se vice suci continet. Seritur toto anno, panico semel, bis farre. Et tamen vere segetes, quae interquievere, fundunt rosam odoratiorem sativa. Adeo terra non cessat parere, unde volgo dictum, plus apud Campanos unguenti quam apud ceteros olei fieri. Quantum autem universas terras campus antecedit, tantum ipsum pars eius, quae Leboriae vocantur, quem Phlegraeum Graeci appellant. Finiuntur Leboriae via ab utroque latere consulari, quae a Puteolis et quae a Cumis Capuam ducit.

112 Alica fit e zea, quam semen appellavimus. Tunditur granum eius in pila lignea, ne lapidis duritia conterat, mobili, ut notum est, pilo vinctorum poenali opera. Primori inest pyxis ferrea. Excussis inde tunicis iterum isdem armamentis nudata conciditur medulla. Ita fiunt alicae tria genera: minimum ac secundarium, grandissi-
113 mum vero aphaerema appellant. Nondum habent candorem suum, quo praecellunt, iam tamen Alexandrinae praeferuntur. Postea, mirum dictu, admiscetur creta, quae transit in corpus coloremque
114 et teneritatem adfert. Invenitur haec inter Puteolos et Neapolim in colle Leucogaeo appellato, extatque divi Augusti decretum, quo

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

piú rinomata è quella della Campania[2]. Sotto monti ricoperti di
110 nubi, si stende là, su una superficie di 40 miglia, una pianura. La sua terra – per cominciare a parlare della natura del suolo – è polverosa in superficie, ma bibula e addirittura porosa come pomice piú sotto. Lo svantaggio costituito dai monti si trasforma in un vantaggio. Infatti essa filtra le piogge frequenti e le lascia passare, né suole diluirsi o inzupparsi, per cui permette una coltivazione feconda; essa non rende a nessuna fonte l'umidità che riceve, ma, assimilandola in giusta quantità, la conserva al suo interno a mo'
111 di succo. Si semina durante l'intero anno, una volta a panico, due a farro. E tuttavia quei campi che nel frattempo hanno riposato dànno in primavera una rosa che ha piú profumo di quelle coltivate[1]. A tal punto la terra non cessa di generare, e per questo comunemente si dice che si produce piú profumo in Campania che olio nelle altre regioni. Di quanto poi questa campagna è superiore a tutte le altre, di tanto è superiore ad essa quella sua parte detta Leborie[2], che i Greci chiamano Campi Flegrei. Le Leborie sono delimitate da ambo i lati da vie consolari che portano a Capua, l'una da Pozzuoli e l'altra da Cuma.

112 L'alica si ottiene dalla zea, che abbiamo chiamato sementa[1]. Il grano di questa si monda in un mortaio di legno, perché la durezza della pietra non lo schiacci, con un pestello – come è noto – messo in movimento dal lavoro di schiavi in catene, che scontano cosí la pena. All'estremità del pestello c'è una capsula di ferro. Tolte al seme le tuniche, di nuovo con la medesima attrezzatura viene schiacciata la parte interna ormai messa a nudo. Si ottengono cosí tre tipi di alica: la piú fine, quella di seconda qualità e
113 quella piú grossa, che chiamano *aphaerema*[2]. Non hanno ancora il candore loro proprio, per cui sono superiori alle altre, ma già cosí sono preferite a quelle d'Alessandria. Poi, stupefacente a dirsi, si mescola ad esse della creta, che vi si incorpora e le rende candi-
114 de e tenere. Questa creta si trova fra Pozzuoli e Napoli, nel colle detto Leucogeo[1], e ci è pervenuto un decreto del divino Augu-

[2] L'alica della Campania era stata celebrata da Plinio nelle lodi di questa regione fatte a III 60.

111. [1] Le rose di Campania sono ricordate da Plinio in XIII.26 e XXI.16 sg.
[2] Il nome delle Leborie (i campi Leborini di III.60) sopravvive in quello attuale di «Terra di Lavoro»: cfr. III.60, nota 2.

112. [1] Cfr. par. 82.
[2] In XXII.128 Plinio sostiene che l'alica è un ritrovato romano, ancora ignoto ai tempi di Pompeo Magno. In realtà già Catone 76.1 dà una ricetta per cui si richiede l'alica.

114. [1] Cioè «Terra Bianca», dal greco *leukós*, «bianco», e *gê*, «terra». Si tratta di una serie di colli che circondano a nord e ad est la solfatara di Pozzuoli. Dovevano il loro nome al fat-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

annua ducena milia Neapolitanis pro eo numerari iussit e fisco suo, coloniam deducens Capuam, adiecitque causam adferendi, quoniam negassent Campani alicam confici sine eo metallo posse. In eodem reperitur et sulpur, emicantque fontes Araxi oculorum claritati et volnerum medicinae dentiumque firmitati.

115 Alica adulterina fit maxime quidem e zea quae in Africa degenerat. Latiores eius spicae nigrioresque et brevi stipula. Pisunt cum harena et sic quoque difficulter deterunt utriculos, fitque dimidia nudi mensura, posteaque gypsi pars quarta inspargitur atque, ut cohaesit, farinario cribro subcernunt. Quae in eo remansit, excepticia appellatur et grandissima est. Rursus, quae transit, artiore cernitur et secundaria vocatur, item cribraria, quae simili modo in tertio remansit cribro angustissimo et tantum harenas trans-
116 mittente. Alia ratio ubique adulterandi: ex tritico candidissima et grandissima eligunt grana ac semicocta in ollis postea arefaciunt sole ad initium rursusque leviter adspersa molis frangunt. Ex zea pulchrius quam e tritico fit graneum, quamvis id alicae vitium sit. Candorem autem ei pro creta lactis incocti mixtura confert.

117 (30) Sequitur leguminum natura, inter quae maxime honos fabae, quippe ex qua temptatus sit etiam panis. Lomentum appellatur farina ea, adgravaturque pondus illa et omni legumine, iam vero et pabulo, in pane venali. Fabae multiplex usus omnium quadri-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sto[2] nel quale egli comandava di pagare per esso ai Napoletani duecentomila sesterzi all'anno, prelevandoli dalla sua cassa privata, quando dedusse una colonia a Capua: ed aggiunse quale ragione di questo contributo il fatto che i Campani avevano detto che senza quel minerale non era possibile trattare l'alica. Nella stessa zona si trova anche lo zolfo, e ne sgorgano le sorgenti dell'*Araxus*[3], utili per rendere limpida la vista, curare le ferite e rinforzare i denti.

115 Una specie bastarda di alica si ottiene soprattutto dalla zea degenerata che cresce in Africa[1]. Le sue spighe sono piú larghe e piú scure e hanno uno stelo piú corto. La macinano con la sabbia ed anche cosí ne staccano gli involucri a fatica, e dopo la mondatura il prodotto risulta dimezzato. Successivamente, vi versano gesso per un quarto del suo peso e, una volta che ha fatto corpo con esso, la passano con uno staccio da farina. Quella che rimane nello staccio è detta residua, ed è la piú grossa. Quella setacciata viene passata ad uno staccio piú stretto e vien detta di seconda scelta; allo stesso modo, è detta cribraria quella che, con analogo procedimento, è rimasta in uno staccio strettissimo da cui passano solo i
116 granelli di sabbia. C'è anche un altro modo usato dovunque per preparare della falsa alica: scelgono dal tritico i grani piú chiari e piú grossi e, dopo averli cotti a metà dentro pentole di coccio, li fanno dapprima asciugare al sole e poi di nuovo li inumidiscono leggermente e li macinano. Dalla zea si ottiene una crema[1] migliore che dal tritico, benché si tratti di una degenerazione dell'alica. In luogo della creta le dà colore bianco l'aggiunta di latte bollito.

117 (30) Esamineremo ora la natura delle leguminose, fra le quali il posto d'onore spetta alla fava, dal momento che con essa si è tentato perfino di fare il pane. La farina che se ne ricava è chiamata *lomentum*[1], e serve (come la farina di ogni altra leguminosa, e ormai anche del foraggio) ad accrescere il peso del pane destinato alla vendita. Le fave sono utilizzate in molti modi, per tutti gli

to che i vapori di zolfo avevano schiarito fino a renderla biancastra la pietra lavica di cui sono fatti. Delle solfatare Plinio parla in XXXV.174.

[2] Plinio è l'unico da cui abbiamo questa notizia.

[3] Plinio è il solo a menzionare queste sorgenti, forse da identificarsi con quei *Leucogaei fontes* ricordati in XXXI.12 per la cura degli occhi e delle lesioni.

115. [1] Non sappiamo qual è il cereale cui qui Plinio si riferisce.

116. [1] Accogliamo nel testo la congettura *graneum* (a partire dal tràdito *gracum*), già accolta nell'edizione Hardouin, Paris 1685. *Granea* era detta una *puls* a base di fior di farina e latte; cfr. Catone 86.

117. [1] Il termine *lomentum* è in collegamento etimologico con *lavo*: infatti questa farina era anche usata come sapone e cosmetico.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

pedum generi, praecipue homini. Frumento etiam miscetur apud
118 plerasque gentes, et maxime panico solida ac delicatius fracta. Quin
et prisco ritu fabata suae religionis diis in sacro est, praevalens pul-
mentari cibo, et hebetare sensus existimata, insomnia quoque fa-
cere, ob haec Pythagoricae sententiae damnata, ut alii tradidere,
quoniam mortuorum animae sint in ea, qua de causa parentando
119 utique adsumitur. Varro et ob haec flaminem ea non vesci tradit et
quoniam in flore eius litterae lugubres reperiantur. In eadem pecu-
liaris religio, namque fabam utique ex frugibus referre mos est au-
spici causa, quae ideo referiva appellatur. Et auctionibus adhibere
eam lucrosum putant. Sola certe frugum etiam exesa repletur cre-
120 scente luna. Aqua marina aliave salsa non percoquitur. Seritur an-
te vergiliarum occasum leguminum prima, ut antecedat hiemem.
Vergilius eam per ver seri iubet circumpadanae Italiae ritu, sed
maior pars malunt fabalia maturae sationis quam trimestrem fruc-
tum. Eius namque siliquae caulesque gratissimo sunt pabulo peco-
ri. Aquas in flore maxime concupiscit, cum vero defloruit, exiguas
desiderat. Solum, in quo sata est, laetificat stercoris vice. Ideo cir-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

animali e specialmente per l'uomo. Presso la maggior parte dei popoli essa viene anche mescolata al frumento e soprattutto al panico, intera o leggermente spezzata. Anzi, secondo l'antico rituale, la minestra di fave ha una sua sacralità nei sacrifici agli dèi. La fava si mangia per lo piú bollita e si ritiene che intorpidisca i sensi e provochi visioni[1]; per questo motivo essa è condannata dalla dottrina pitagorica[2]; secondo altri, invece, la si condanna perché in essa si trovano le anime dei morti, e per questo viene adoperata nei sacrifici in onore dei propri congiunti morti[3]. Secondo Varrone il flamine non se ne nutre per questo motivo, e inoltre perché sul suo fiore si trovano lettere luttuose[1]. Con essa si compie anche un rito particolare: infatti è d'uso, per trarne auspici, di riportare dal raccolto una fava, che perciò viene detta *referiva*[2]. E dicono che nelle vendite all'asta accresca i guadagni, se è inclusa fra i generi messi all'incanto. Certo è l'unico dei cereali che, anche se rosicchiato, si riempie di nuovo quando la luna è crescente. Non giunge a cottura in acqua di mare o in altra acqua salata[3]. Si semina, prima fra tutti i legumi, prima del tramonto delle Pleiadi[1], in modo che guadagni tempo sull'arrivo dell'inverno. Virgilio prescrive di seminarla in primavera[2], secondo l'uso dell'Italia circumpadana, ma per lo piú le fave seminate presto si preferiscono a quelle che sono cresciute in tre mesi. Infatti i loro baccelli ed i loro steli sono un foraggio molto gradito per il bestiame. Durante la fioritura, la fava ha moltissimo bisogno di acqua, quando invece sfiorisce ne richiede poca[3]. Essa rende fertile, a mo' di concime, il suolo in cui è stata seminata; per questa ragione in Macedonia e

118. [1] Cfr. Cicerone, *De divinatione* I 62.

[2] Gellio IV 11 contesta l'esattezza di questa notizia, e riporta il parere di Aristosseno di Taranto, secondo cui Pitagora fece largo uso di fave.

[3] Il rito cui qui si allude è quello dei *Lemuria*, celebrato in onore degli spiriti dei morti (*Lemures*, appunto). La cerimonia ci è descritta in Ovidio, *Fasti* V 436 sgg.: le notti del 9, 11 e 13 maggio il *paterfamilias* si alzava e percorreva a piedi nudi e in silenzio la casa, tenendo lontani da sé gli spiriti con un gesto apotropaico. Poi, senza voltarsi, gettava dietro di sé delle fave nere, che dovevano saziarli. Il termine *Lemures*, arcaico, sembra indicasse dapprima i Mani in generale, e solo in seguito si sia specializzato a designare le ombre malefiche dei morti prematuri o di morte violenta. Alle ombre dei familiari morti erano dedicati anche i *Parentalia*, cerimonia diurna che si celebrava il 21 febbraio: pure in questo rito c'era un'offerta di fave ai morti.

119. [1] Il passo di Varrone è per noi perduto, ma tale divieto ci è testimoniato da un passo di Festo riportato da Paolo Diacono (87.13 sg. Müller).

[2] *Referiva* è variante grafica di *refriva* (forma comunemente attestata) e compare soltanto qui. L'etimologia popolare che ricollega il termine a *referre* si trova anche in Festo 277.17 sgg. Müller.

[3] Cfr. Didimo, *Geoponica* II 35.7.

120. [1] Intorno all'11 novembre; cfr. par. 49, nota 1.

[2] *Georgica* I 215.

[3] La fonte è qui Teofrasto VIII 6.5 e *De causis plantarum* III 24.3.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ca Macedoniam Thessaliamque, cum florere coepit, vertunt arva.
121 Nascitur et sua sponte plerisque in locis, sicut septentrionalis oceani insulis, quas ob id nostri Fabarias appellant, item in Mauretania silvestris passim, sed praedura et quae percoqui non possit. Nascitur et in Aegypto spinoso caule, qua de causa crocodili oculis ti-
122 mentes refugiunt. Longitudo scapo quattuor cubitorum est amplissima, crassitudo digiti; ni genicula abessent, molli calamo similis; caput papaveri, colore roseo, in eo fabae non supra tricenas; folia ampla, fructus ipse amarus et odore, sed radix perquam grata incolarum cibis, cruda et omnino decocta, harundinum radicibus similis. Nascitur et in Syria Ciliciaque et in Toronae Chalcidices lacu.
123 (31) Ex leguminibus autumno vereve seruntur lens et in Graecia pisum. Lens amat solum tenue magis quam pingue, caelum utique siccum. Duo genera eius Aegypto, alterum rotundius nigriusque, alterum sua figura, unde vario usu tralatum est in lenticulas nomen. Invenio apud auctores aequanimitatem fieri vescentibus ea. Pisum in apricis seri debet frigorum inpatientissimum. Ideo in Italia et in austeriore caelo non nisi verno tempore terra facili, soluta.
124 (32) Ciceris natura est gigni cum salsilagine, ideo solum urit nec nisi madefactum pridie seri debet. Differentiae plures, magnitudine, colore, figura, sapore. Est enim arietino capiti simile, unde ita

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

121 in Tessaglia rivoltano i campi quando comincia a fiorire[4]. Nasce anche spontanea in molte zone, come nelle isole dell'Oceano Settentrionale, che per questa ragione sono da noi chiamate Favarie[1], e crescono fave selvatiche in Mauritania, ma sono troppo dure e non arrivano a completa cottura. La fava nasce anche in Egitto, ma ha lo stelo spinoso, per cui i coccodrilli, temendo per gli occhi,
122 la evitano. Il gambo ha una lunghezza massima di quattro cubiti e lo spessore di un dito; se non fosse per l'assenza di nodosità, sarebbe simile ad una canna flessibile; la testa somiglia a quella del papavero, di colore roseo, e contiene non piú di trenta fave; le foglie sono larghe, il frutto stesso è amaro, anche all'odore, ma la radice è un cibo molto gradito agli abitanti del luogo, che la mangiano sia cruda che cotta: somiglia alle radici della canna. Nasce anche in Siria e in Cilicia e nel lago di Torona, in Calcidica[1].

123 (31) Le leguminose che si seminano in autunno o in primavera sono la lenticchia e, in Grecia, il pisello[1]. La lenticchia preferisce un terreno leggero piuttosto che grasso e, in ogni caso, un clima secco[2]. In Egitto ci sono due specie di lenticchie, l'una piú tonda e scura, l'altra di forma normale, e da cui per metafora il nome di lenticchia è passato ad indicare le lentiggini[3]. Trovo nelle mie fonti che la lenticchia dà tranquillità di carattere a chi se ne nutre[4]. Il pisello va seminato in zone esposte al sole, poiché sopporta malissimo il freddo. Pertanto, in Italia e nei climi piú rigidi viene seminato solo in primavera e su un terreno leggero e sciolto[5].

124 (32) È caratteristica del cece di nascere salato, perciò brucia il terreno e va seminato dopo essere stato a bagno il giorno prima[1]. Si conoscono parecchie varietà, diverse per grandezza, colore, forma, gusto. C'è infatti un cece simile ad una testa di ariete, per cui

[4] La notizia è in Teofrasto VIII 9.1, ma diffusa è l'idea che la fava concimasse il terreno: lo dicono Catone 37.2, Varrone, *Res rusticae* I 23.3, e Columella II 10.7 (il quale però intende la cosa nel senso che la fava sfrutta meno il suolo).

121. [1] In IV.97 Plinio parla di un'unica isola chiamata Favaria: si tratterebbe dell'isola di Borkum, nel Mare del Nord. La fava selvatica di cui egli parla sembra essere stata in realtà un pisello selvatico.

122. [1] Le informazioni sulla fava egizia Plinio le deve a Teofrasto IV 8.7 sg.

123. [1] Cfr. Teofrasto VIII 1.4. Anche Columella II 10.15 prevede due diversi momenti per seminare le lenticchie.
[2] Stessa considerazione in Columella II 10.15.
[3] Dette anche *lentigines*, termine anch'esso derivato da *lens*.
[4] Virtú che Fiorentino (*Geoponica* II 37.2) riconosceva alla lenticchia egiziana.
[5] Columella II 10.4 prevede oltre a questo un altro periodo buono per la semina, appena dopo l'equinozio di autunno.

124. [1] Columella II 10.20 dà lo stesso consiglio per far nascere prima i ceci; Fiorentino, *Geoponica* II 36.1, perché vengano piú grossi.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

appellatur, album nigrumque; est et columbinum, quod alii Venerium appellant, candidum, rotundum, leve, arietino minus, quod religio pervigiliis adhibet. Est et cicercula minuti ciceris, inaequalis, angulosi, veluti pisum, dulcissimum autem id quod ervo simillimum, firmiusque quod nigrum et rufum quam quod album.

125 (33) Siliquae rotundae ciceri, ceteris leguminum longae et ad figuram seminis latae, piso cylindratae. Passiolorum cum ipsis manduntur granis. Serere eos qua velis terra licet ab idibus Octobr. in kal. Novembris. Legumina, cum maturescere coeperunt, rapienda sunt, quoniam cito exiliunt latentque, cum decidere, sicut et lupinum. Quamquam prius de rapis dixisse conveniat – (34) in transcursu ea attigere nostri, paulo diligentius Graeci, et ipsi tamen in-
126 ter hortensia – si iustus ordo fiat, a frumento protinus aut certe faba dicendis, quando alius usus praestantior ab his non est.

Ante omnia namque cunctis animalibus nascuntur, nec in novissimis satiant ruris alitum quoque genera, magisque si decoquantur
127 aqua. Quadripedes et fronde eorum gaudent, et homini non minore rapiciorum suis horis gratia quam cymarum, flavidorum quoque et in horreis enecatorum vel maiore quam virentium. Ipsa vero durant et in sua terra servata et postea passa paene ad alium proventum, famemque sentiri prohibent. A vino atque messe tertius hic
128 Transpadanis fructus. Terram non morose legit, paene ubi nihil

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

è chiamato «arietino», ed è bianco o nero; c'è anche un cece «colombino», che altri chiamano di Venere, candido, rotondo, liscio, piú piccolo dell'arietino[2]: esso viene utilizzato nelle veglie rituali[3]. E c'è anche la cicerchia, una sorta di cece piccolo, disuguale, angoloso come il pisello; ma il cece piú dolce è quello piú simile all'ervo; delle sue varietà la nera e la rossa sono piú robuste della bianca[4].

125 (33) Il cece ha i baccelli rotondi, mentre gli altri legumi li hanno allungati e larghi quanto richiede la forma del seme; il pisello li ha cilindrici[1]. I baccelli dei dolici si mangiano insieme con i grani. Si possono seminare su qualunque terreno dalle idi di ottobre [15 ottobre] alle calende di novembre [1° novembre][2]. I legumi, appena hanno cominciato a maturare, vanno raccolti in fretta, poiché si staccano presto dalla pianta e, una volta caduti, rimangono nascosti nel terreno; lo stesso vale per il lupino. Ma è bene parlare prima delle rape – (34) gli autori latini se ne sono occupati di passaggio, i Greci con un po' piú di cura, ponendole tuttavia an-
126 ch'essi fra gli ortaggi – che, se si seguisse un ordine corretto, andrebbero messe subito dopo il frumento, e in ogni caso dopo le fave, dal momento che non c'è altro prodotto piú suscettibile di utilizzazione[1].

Innanzitutto, infatti, esse nascono per nutrire tutti gli esseri viventi, e non da ultimo saziano anche le stirpi dei volatili in cam-
127 pagna, specialmente se ben cotte in acqua. Ai quadrupedi piace anche il loro fogliame, e l'uomo apprezza le cime di rapa colte al momento giusto non meno delle cime di cavolo[1], ed ama forse ancor piú che le cime verdi quelle ingiallite e fatte appassire nei granai. Esse poi, se conservate nella loro terra e poi fatte seccare, durano quasi fino al raccolto successivo[2], ed impediscono di patire la fame. Dopo il vino ed il grano, è questo il terzo prodotto della
128 Transpadana. Non è esigente riguardo alla scelta del terreno, e

[2] Cfr. Teofrasto VIII 5.1.

[3] Il termine *pervigilium* indicava feste rituali che si tenevano di notte, e che sembrano essere state estranee al piú antico costume romano. L'unica nota in età repubblicana è la festa femminile della *Bona Dea*. Di notte sembra si svolgessero anche molte cerimonie legate a culti orientali, e di *pervigilia* celebrati da donne parla anche Tacito in *Annales* XV 44. La festa cui Plinio sembra qui riferirsi dovrebbe essere il *pervigilium Veneris*: su di esso ci è pervenuto un poemetto in tetrametri trocaici catalettici, nel quale la celebrazione è supposta svolgersi in primavera, ma non si trovano accenni all'uso rituale dei ceci.

[4] Cfr. Teofrasto VIII 6.5.

125. [1] Cfr. Teofrasto VIII 5.2 sg.

[2] Stessa indicazione in Columella XI 2.72.

126. [1] Plinio ha presente Columella II 10.22, che però è piú circostanziato.

127. [1] Sulle cime di cavolo cfr. XIX.137.

[2] Cfr. Teofrasto VII 2.5; la stessa cosa viene detta per le rape in XIX.122.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

aliud seri possit. Nebulis et pruinis ac frigore ultro aluntur, amplitudine mirabili; vidi XL libras excedentia. In cibis quidem nostris pluribus modis commendantur, durantque ad alia sinapis acrimonia domita, etiam coloribus picta praeter suum sex aliis, purpureo
129 quoque. Neque aliud in cibis tingui decet. Genera eorum Graeci duo prima fecere, masculinum femininumque, et ea serendi modo ex eodem semine: densiore enim satu masculescere, item in terra
130 difficili. Semen praestantius quo subtilius. Species vero omnium tres. Aut enim in latitudinem fundi, aut in rotunditatem globari. Tertiam speciem silvestrem appellavere, in longitudinem radice procurrente, raphani similitudine et folio anguloso scabroque, suco acri, qui circa messem exceptus oculos purget medeaturque caligini admixto lacte mulierum. Frigore dulciora fieri existimantur et grandiora. Tepore in folia exeunt. Palma in Nursino agro nascentibus – taxatio in libras sesterti singuli et in penuria bini –, proxima
131 in Algido natis, napis vero Amiterni, (35) quorum eadem fere natura: gaudent aeque frigidis. Seruntur et ante kalendas Martias, in iugero sextarii IIII. Diligentiores quinto sulco napum seri iubent, rapa quarto, utrumque stercorato, rapa laetiora fieri, si cum palea

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cresce dove quasi niente altro può essere seminato. Le rape traggono volentieri nutrimento dalle nebbie, dai geli e dal freddo[1], facendosi di grandezza impressionante: ne ho viste che superavano le 40 libbre. Per cucinarle si consigliano varie ricette[2]; domate dall'agro della senape[3] si conservano fino al nuovo raccolto, anche colorate in sei altri colori diversi dal loro, compreso il color por-
129 pora: è l'unico alimento che conviene colorare. I primi due tipi di rape li hanno individuati i Greci, quello maschile e quello femminile[1], che si ottengono dallo stesso seme, in base al modo in cui si semina: infatti, le rape maschio si ottengono con una seminagione piú fitta, o seminando in una terra difficile. Il seme è tanto miglio-
130 re quanto piú è sottile. Ci sono in tutto tre specie di rape. Esse infatti si sviluppano in larghezza, o si arrotondano in forma sferica. La terza specie la hanno chiamata rapa selvatica[1], e la sua radice si estende in lunghezza, a somiglianza del rafano, ha foglie angolose e ruvide, ed un succo aspro che, raccolto al tempo della mietitura e mescolato al latte di donna, monda gli occhi e cura gli ottenebramenti della vista[2]. Si ritiene che con il freddo le rape diventino piú dolci e piú grosse; con il tepore, invece, si fanno tutte foglie[3]. La palma spetta alle rape che crescono nella campagna di Norcia (costano un sesterzio per libbra e, in anni di magra, due), seguono quelle nate sul monte Algido[4]. I navoni migliori, invece, sono
131 quelli di Amiterno[5]. (35) Questi legumi sono per natura pressoché simili alle rape, ed amano anch'essi i climi freddi. Si seminano anche prima delle calende di marzo[1], 4 sestari per iugero. I piú diligenti consigliano di seminare i navoni dopo cinque arature e le rape dopo quattro, gli uni e le altre in una terra ben concimata, e dicono che le rape vengono su piú prospere se seminate con paglia

128. [1] Cfr. Teofrasto VII 4.3 e Catone 6.1. Ma anche Marziale XIII 16.1 parla di *brumali gaudentia frigore rapa*.
[2] Due ricette in Apicio III 13.1 e 2.
[3] Sulla senape come conservante della rapa cfr. Varrone, *Res rusticae* I 59.3; Columella XII 56.1 sgg.; Palladio XIII 5.

129. [1] La distinzione deriva a Plinio da Teofrasto VII 4.3. La differenza fra rapa maschio e rapa femmina è meglio specificata in XIX.75, dove peraltro è detto che le rape femmine *transeunt in marem* dopo ripetute semine.

130. [1] Cfr. Teofrasto VII 6.2.
[2] Plinio attribuisce alla rapa selvatica una proprietà che Teofrasto (VII 6.2) attribuiva alla lattuga selvatica. Altri usi medici della rapa sono descritti in XX.18-20.
[3] Cfr. Teofrasto VII 4.3.
[4] Le rape di Norcia sono ricordate anche da Columella X 420 sg. Il monte Algido fa parte dei monti Albani ed è ricordato fra gli altri da Orazio (*Carmen saeculare* 69 e *Carmina* I 21.6, III 23.9 e IV 5.8).
[5] Elogiati anche da Columella X 422, Marziale XIII 20.1 e Plinio stesso in XIX.77.

131. [1] Cfr. Columella XI 3.16.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

seminentur. Serere nudum volunt precantem sibi et vicinis sere-
132 re se. Satus utrique generi iustus inter duorum numinum dies festos, Neptuni atque Volcani, feruntque subtili observatione, quota luna praecedente hieme nix prima ceciderit, si totidem luminum die intra praedictum temporis spatium serantur, mire provenire. Seruntur et vere in calidis atque umidis.

133 (36) Lupino usus proximus, cum sit et homini et quadripedum generi ungulas habenti communis. Remedium eius, ne metentes fugiat exiliendo, ut ab imbre tollatur. Nec ullius quae seruntur natura adsensu caeli terraeque mirabilior est. Primum omnium cotidie cum sole circumagitur horasque agricolis etiam nubilo demonstrat.
134 Ter praeterea floret. Terram amat terraque operiri non vult. Et unum hoc seritur non arato. Quaerit maxime sabulosa et sicca atque etiam harenosa. Coli utique non vult. Tellurem adeo amat, ut, quamvis frutectoso solo coiectum inter folia vepresque, ad terram tamen radice perveniat. Pinguescere hoc satu arva vineasque diximus; itaque adeo non eget fimo, ut optimi vicem repraesentet, nihilque aliud nullo inpendio constat, ut quod ne serendi quidem gra-
135 tia opus sit adferre: protinus seritur ex arvo ac ne spargi quidem

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sminuzzata[2]. Vogliono che colui che semina sia a torso nudo e pre-
132 gando dica di seminare per sé e per i propri vicini[3]. L'epoca giusta per la semina di entrambe queste leguminose cade fra le feste di due dèi, Nettuno e Vulcano[1], e, in seguito a precise osservazioni, dicono che si ottengono raccolti splendidi se si semina esattamente tanti giorni dopo l'inizio del periodo adatto quanti sono i giorni della nuova luna che nel passato inverno hanno preceduto la prima nevicata. Nei climi caldi e umidi si seminano anche in primavera.

133 (36) Fra le piante piú utili viene poi il lupino, che è cibo comune agli uomini e ai quadrupedi forniti di zoccoli[1]. Per evitare che si perda mentre viene raccolto, bisogna coglierlo subito dopo la pioggia[2]. Di tutte le piante che vengono seminate, nessuna è per natura piú sensibile al cielo ed alla terra[3]. Prima di tutto, ruota ogni giorno sullo stelo seguendo il sole ed indica agli agricoltori l'ora anche quando è nuvolo. Inoltre, fiorisce tre volte l'anno. Ama la terra, ma non vuole esserne ricoperto, ed è l'unico che si
134 semina senza previa aratura[4]. Cerca soprattutto terreni asciutti con sabbia grossa, e anche con sabbia fine, ed in ogni caso non ha bisogno di coltivazione[1]. Ama a tal punto la terra che, per quanto incolto sia il terreno su cui cade, gettato fra foglie e cespugli riesce tuttavia con la radice a raggiungere la terra[2]. Abbiamo detto[3] che ingrassa i campi ed i vigneti in cui viene seminato; non solo non ha bisogno di concime, ma addirittura sostituisce quello di miglior qualità[4]. Non c'è altro prodotto che, come il lupino, non richieda alcuna spesa, dal momento che non c'è nemmeno bisogno
135 di trasportarlo per la semina: si semina immediatamente dal campo in cui si trova e, cadendo spontaneamente, non deve nemmeno

[2] Columella XI 3.62 non si trova d'accordo con questa teoria.
[3] L'usanza è testimoniata da Columella XI 3.62.

132. [1] Cioè fra il 23 luglio e il 23 agosto. Anche Columella XI 3.18 pone il periodo di questa terza semina nei giorni vicini alla festa di Vulcano.

133. [1] Cfr. Columella II 10.1, che ne fa addirittura un cibo fondamentale nei tempi di carestia.
[2] Traduzione di Teofrasto VIII 11.4.
[3] Ho accolto nel testo l'integrazione *caeli* proposta da Le Bonniec, che rende comprensibile il passo e risulta in accordo con quel che è osservato poco dopo a proposito dello stelo che ruota seguendo il corso del sole.
[4] Anche qui Plinio dipende da Teofrasto VIII 11.8.

134. [1] Per il tipo di terra si veda Catone 34.2; per la mancanza di cure cfr. Teofrasto I 3.6 e III 2.1.
[2] Cfr. Teofrasto I 7.3 e VIII 11.8.
[3] In XVII.54, che dà anche le regole da seguire.
[4] Da Catone 37.2 in poi è concetto che ricorre piú volte nei trattati di agricoltura (cfr. anche *Geoponica* II 39.6).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

postulat decidens sponte. Primumque omnium seritur, novissimum tollitur, utrumque Septembri fere mense, quia, si non antecessit hiemem, frigoribus obnoxium est. Inpune praeterea iacet, vel derelictum etiam, si non protinus secuti obruant imbres, ab omnibus animalibus amaritudine sua tutum; plerumque tamen levi sulco integunt. Ex densiore terra rubricam maxime amat. Ad hanc alendam post tertium florem verti debet, in sabulo post secundum.
136 Cretosa tantum limosaque odit et in his non provenit. Maceratum calida aqua homini quoque in cibo est. Nam bovem unum modii singuli satiant validumque praestant, quando etiam inpositum puerorum ventribus pro remedio est. Condi in fumo maxime convenit, quoniam in umido vermiculi umbilicum eius in sterilitatem castrant. Si depastum sit in fronde, inarari protinus solum opus est.
137 (37) Et vicia pinguescunt arva, nec ipsa agricolis operosa. Uno sulco sata non saritur, non stercoratur nec aliud quam deoccatur. Sationis eius tria tempora: circa occasum arcturi, ut Decembri mense pascat. Tum optime seritur in semen. Aeque namque fert depasta. Secunda satio mense Ianuario est, novissima Martio, tum
138 ad frondem utilissima. Siccitatem ex omnibus, quae seruntur, maxime amat. Non aspernatur etiam umbrosa. Ex semine eius, si lecta

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

venire sparso [1]. È il primo a venir seminato, l'ultimo ad essere raccolto: l'una e l'altra operazione avvengono presso a poco nel mese di settembre, poiché, se la sua crescita non precede l'arrivo dell'inverno, patisce i freddi [2]. Inoltre, può starsene sul suolo senza rischi, anche abbandonato a se stesso, se le piogge non lo coprono subito di terra: infatti il suo gusto amaro lo mette al sicuro da tutti gli animali; per lo piú tuttavia viene posto in un solco poco profondo. Fra le terre piú compatte ha particolare preferenza per quella rossa. Per nutrire questa terra deve essere rivoltato dopo la terza fioritura; nei terreni sabbiosi, invece, dopo la seconda [3]. De-
136 testa solo le terre argillose e fangose e non vi nasce [4]. Messo a macerare in acqua calda dà cibo anche agli uomini [1]. Un solo moggio sazia e rende vigoroso un bue [2], ed è un medicamento se usato come cataplasma sulla pancia dei bambini [3]. Il modo migliore di conservarlo è in un luogo esposto al fumo, perché, dove c'è umido, dei piccoli vermi ne attaccano il germoglio rendendolo sterile [4]. Se è stato brucato dal bestiame quando era ancora in foglie, bisogna subito sotterrarlo con un'aratura.

137 (37) Anche la veccia ingrassa i campi [1], ed anch'essa non costa fatica agli agricoltori. Seminata dopo una sola aratura, non va sarchiata né concimata, e ci si limita a passare l'erpice. Può essere seminata in tre periodi [2]: intorno al tramonto di Arturo [3], perché dia pascolo in dicembre – è il momento migliore se si vuole ottenere il seme, poiché lo dà ugualmente anche se brucata –; la seconda semina è in gennaio, e l'ultima in marzo, che è la piú utile per il
138 foraggio. Fra tutte le piante da semina è quella che piú ama il suolo secco [1], e non sprezza neanche i terreni ombreggiati. Se si racco-

135. [1] Cfr. Columella II 10.2 e XI 2.72.
[2] Cfr. Columella II 10.2.
[3] Ancora Columella, II 15.6.
[4] Columella II 10.3 sg.

136. [1] In XXXV.102 Plinio riferisce che il pittore Protogene di Cauno (seconda metà del IV secolo a. C.) aveva compiuto un dipinto nutrendosi per tutto il tempo di lupini messi a bagno nell'acqua: in questo modo aveva placato la fame e la sete senza ottenebrare i sensi con la dolcezza del cibo. Acqua o cenere calde servivano a temperare l'amarezza dei lupini (XXII.154).
[2] Dose indicata da Catone 54.3. Columella II 10.1 parla genericamente di lupino cotto da dare ai buoi in inverno.
[3] Su quest'uso medico del lupino si veda XXII.155.
[4] Una spiegazione piú particolareggiata in Columella II 10.3.

137. [1] Cfr. Columella II 13.1.
[2] Columella II 10.29 indica solo due periodi per la semina, intorno all'equinozio di autunno e in gennaio o successivamente.
[3] Cfr. par. 313, dove la data del tramonto serale di Arturo è fornita due volte, come 31 ottobre e come 2 novembre. Columella XI 2.78 lo fa tramontare invece il 29 ottobre.

138. [1] Cfr. Columella II 10.29 sg.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

matura est, palea ceteris praefertur. Vitibus praeripit sucum, languescuntque, si in arbusto seratur.

139 (38) Nec ervi operosa cura est. Hoc amplius quam vicia runcatur, et ipsum medicaminis vim optinens, quippe cum divom Augustum curatum epistulis ipsius memoria exstet. Sufficiunt singulis boum iugis modi quini sati. Martio mense satum noxium esse bobus aiunt, item autumno gravedinosum, innoxium autem fieri primo vere persatum.

140 (39) Et silicia, hoc est fenum Graecum, scariphatione seritur, non altiore quattuor digitorum sulco, quantoque peius tractatur, tanto provenit melius. Rarum dictu esse aliquid, cui prosit neglegentia. Id autem, quod secale ac farrago appellatur, occari tantum desiderat.

141 (40) Secale Taurini sub Alpibus asiam vocant, deterrimum et tantum ad arcendam famem, fecunda, sed gracili stipula, nigritia triste, pondere praecipuum. Admiscetur huic far, ut mitiget amaritudinem eius, et tamen sic quoque ingratissimum ventri est. Nascitur qualicumque solo cum centesimo grano, ipsumque pro laetamine est.

142 (41) Farrago ex recrementis farris praedensa seritur, admixta aliquando et vicia. Eadem in Africa fit ex hordeo. Omnia haec pabularia, degeneransque ex leguminibus quae vocatur cracca, in tantum columbis grata, ut pastas ea negent fugitivas illius loci fieri.

143 (42) Apud antiquos erat pabuli genus, quod Cato ocinum vocat, quo sistebant alvom bubus. Id erat e pabuli segete viride desec-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

glie matura, dal suo seme si ottiene una pula superiore a tutte le altre. Se viene seminata in un vigneto sostenuto da alberi[2], toglie alle viti la linfa vitale, cosí che esse languiscono.

139 (38) Anche l'ervo non costa molta fatica. Va sarchiato piú della veccia, ed ha anch'esso poteri medicamentosi[1], tant'è vero che il divino Augusto guarí grazie all'ervo, come apprendiamo dalle sue lettere. Per seminare l'estensione arata in un giorno da una coppia di buoi bastano cinque moggi. Dicono che, seminato a marzo, è nocivo per i buoi; seminato in autunno provoca pesantezza di testa, mentre diventa innocuo se lo si semina all'inizio della primavera[2].

140 (39) Anche la silicia, cioè il fieno greco, si semina dopo un'aratura leggera, in solchi non piú profondi di quattro dita, e quanto peggio è trattata, tanto migliore è il raccolto[1]. Raro a dirsi, c'è qualcosa a cui la trascuratezza giova. Invece le specie dette segale e farragine hanno bisogno solo dell'erpicatura.

141 (40) I Taurini che vivono ai piedi delle Alpi chiamano asia la segale[1], un cereale decisamente cattivo, buono soltanto a tener lontana la fame. È ricca di grani ma con lo stelo gracile, tetra nel suo color nero e di notevole peso. Ad essa si mescola il farro, per mitigarne il sapore amaro, e tuttavia anche cosí è sgradevolissima per lo stomaco. Nasce su qualsiasi tipo di terreno, rendendo il cento per uno, e fa essa stessa da concime.

142 (41) La farragine si ottiene dalle scorie del farro[1] e si semina molto fitta, mescolata talvolta alla veccia. In Africa si fa con l'orzo. Tutte queste sono piante da foraggio, come lo è quella leguminosa degenerata che si chiama *cracca*[2], a tal punto gradita ai piccioni, che si dice non abbandonino il luogo in cui se ne sono nutriti.

143 (42) Gli antichi avevano un tipo di foraggio che Catone chiama *ocinum*[1], con il quale fermavano la diarrea dei buoi. Lo si ot-

[2] *Arbustum* sarebbe l'insieme di alberi (per lo piú olmi, frassini, fichi e olivi) su cui si facevano arrampicare le viti. Questo tipo di cultura delle viti è da Plinio descritta in XVII.199 sgg.

139. [1] Per gli usi dell'ervo in medicina cfr. XXII.151-53.
[2] La fonte è Columella II 10.34.

140. [1] Un confronto con Columella II 10.33 mostra come l'affermazione di Plinio vada ridimensionata.

141. [1] I Taurini, ricordati da Plinio in III.123, erano un popolo di probabile origine celtica, e celtico era probabilmente anche il termine *asia* (cfr. Ernout-Meillet, *Dictionnaire étymologique*, s. v.).

142. [1] Sulla *farrago* cfr. par. 50, nota 1.
[2] Il termine *cracca* è un *hapax*: problematica pertanto l'identificazione.

143. [1] Dell'*ocinum* Plinio ha già parlato in XVII.198, descrivendolo come un foraggio che

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tum, antequam gelaret. Sura Mamilius aliter id interpretatur et tradit fabae modios X, viciae II, tantundem erviliae in iugero autumno misceri et seri solitos, melius et avena Graeca, cui non cadit semen, admixta. Hoc vocitatum ocinum boumque causa seri solitum. Varro appellatum a celeritate proveniendi e Graeco, quod ὠκέως dicunt.

144 (43) Medica externa etiam Graeciae est, ut a Medis advecta per bella Persarum, quae Darius intulit, sed vel in primis dicenda: tanta dos ei, cum ex uno satu amplius quam tricenis annis duret. Similis est trifolio caule foliisque, geniculata. Quidquid in caule adsurgit, folia contrahuntur. Unum de ea et cytiso volumen Amphilo-
145 chus conposuit. Solum, in quo seratur, elapidatum purgatumque subigitur autumno, mox aratum et occatum integitur crate iterum ac tertium, quinis diebus interpositis et fimo addito. Poscit autem siccum sucosumque vel riguum. Ita praeparato seritur mense Maio,
146 alias pruinis obnoxia. Opus est densitate seminis omnia occupari internascentesque herbas excludi. Id praestant in iugera modi III. Cavendum ne adurat sol, terraque protinus integi debet. Si sit umi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

teneva da piante foraggere tagliate ancora verdi, prima delle gelate. Mamilio Sura[2] intende questo nome in un altro modo, ed attesta che d'autunno si seminavano mischiati insieme, in uno iugero, 10 moggi di fave, 2 di veccia ed altrettanti di cicerchia; meglio ancora se si aggiungeva avena greca, il cui seme non cade. Questa mescolanza era detta *ocinum* e veniva seminata per i buoi. Secondo Varrone si chiama cosí per la rapidità con cui cresce, dal greco *okéos*[3].

144 (43) L'erba medica è straniera anche per i Greci, dal momento che fu portata dalla Media durante le invasioni persiane guidate da Dario[1]. Tuttavia, essa è da citare fra le prime per questa sua notevolissima qualità: da una sola semina si raccoglie il frutto per piú di trent'anni[2]. È simile al trifoglio nel gambo e nelle foglie ed è nodosa. Quanto piú lo stelo si allunga, tanto piú strette sono le
145 foglie. Anfiloco ha scritto un libro sull'erba medica e il citiso[3]. Il terreno in cui si vuole seminarla, liberato da pietre e da erbacce, viene smosso in autunno, poi, quando è stato arato ed erpicato, viene ripassato con l'erpice altre due volte a distanza di cinque giorni e dopo che si è concimata la terra. Infatti l'erba medica ha bisogno di un terreno asciutto e pieno di succhi, oppure irriguo. Dopo aver cosí preparato il terreno, si semina a maggio, perché al-
146 trimenti patisce le gelate[1]. Bisogna seminare fitto, in modo che tutto il terreno sia coperto e non vi sia spazio per le erbe che nascono in mezzo. Questo risultato si ottiene con 3 moggi per iugero[1]. Bisogna preoccuparsi che il sole non la bruci, e deve essere immediatamente coperta di terra[2]. Se il suolo è umido ed erboso,

sopporta bene l'ombra, tanto che Catone (33.3) consigliava di seminarlo nel vigneto. Anche lí Plinio ricorda l'etimologia varroniana (cfr. nota 3).

[2] Dell'esistenza di Mamilio Sura siamo informati solo da Plinio: se ne deduce che aveva scritto di agricoltura, ma anche la sua collocazione cronologica resta incerta. Nel caso che i pareri qui esposti rispettassero l'ordine cronologico, egli sarebbe da collocarsi fra Catone e Varrone.

[3] Cfr. *Res rusticae* I 31.4: *ocinum dictum a Graeco verbo* ὠκέως, *quod valet cito.*

144. [1] L'aggettivo *Medica* vuol dire appunto «della Media»: la Media era la piú importante provincia della Persia, ed i Greci spesso chiamavano Medi i Persiani tutti. Dario, figlio di Istaspe, divenne re di Persia nel 522 a. C. in seguito ad una congiura che uccise l'usurpatore Gaumata (Smerdi in Erodoto III 68 sgg.). La spedizione che egli condusse contro la Grecia lo portò alla sconfitta di Maratona (490 a. C.).

[2] Plinio esagera. Columella II 10.25 parla invece di dieci anni e la cifra è confermata dagli agronomi moderni.

[3] Anfiloco di Atene è citato anche in XIII.130. Visse dopo Teofrasto e prima di Varrone. Il citiso di cui parla Plinio era una varietà nordafricana dell'erba medica (*Medicago arborea*), descritta in XIII.130-34.

145. [1] Plinio segue, per la coltura dell'erba medica, le indicazioni di Columella II 10.27, il quale peraltro consiglia di seminarla a fine aprile.

146. [1] Una dose dimezzata in Varrone, *Res rusticae* I 42.

[2] Cfr. Columella II 10.27.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

dum solum herbosumve, vincitur et desciscit in pratum. Ideo protinus altitudine unciali herbis omnibus liberanda est, manu potius quam sarculo. Secatur incipiens florere et quotiens refloruit. Id se-
147 xies evenit per annos, cum minimum, quater. In semen maturescere prohibenda est, quia pabulum utilius est usque ad trimatum. Verno sariri debet liberarique ceteris herbis, ad trimatum marris ad solum radi. Ita reliquae herbae intereunt sine ipsius damno propter altitudinem radicum. Si evicerint herbae, remedium unicum in aratro, saepius vertendo, donec omnes aliae radices inter-
148 eant. Dari non ad satietatem debet, ne deplere sanguinem necesse sit. Et viridis utilior est. Arescit surculose ac postremo in pulverem inutilem extenuatur. De cytiso, cui et ipsi principatus datur in pabulis, adfatim diximus inter frutices. Et nunc frugum omnium natura peragenda est, cuius in parte de morbis quoque dicatur.

149 (44) Primum omnium frumenti vitium avena est, et hordeum in eam degenerat sic, ut ipsa frumenti sit instar, quippe cum Germaniae populi serant eam neque alia pulte vivant. Soli maxime caelique umore hoc evenit vitium. Sequentem causam habet inbecillitas
150 seminis, si diutius retentum est terra, priusquam erumpat. Eadem ratio et si cariosum fuit, cum sereretur. Prima autem statim eruptione agnoscitur, ex quo apparet in radice esse causam. Est et aliud ex vicino avenae vitium, cum amplitudine inchoata granum, sed nondum matura, prius quam roboret corpus, adflatu noxio cassum et inane in spica evanescit quodam abortu.

151 Venti autem tribus temporibus nocent frumento et hordeo: in flore aut protinus cum defloruere vel maturescere incipientibus.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

viene vinta e degenera trasformandosi in prato. Pertanto, appena raggiunge l'altezza di un pollice, bisogna liberarla di tutte le erbe, a mano piuttosto che con un sarchiello. La si taglia quando comincia a fiorire e tutte le volte che rifà il fiore: ciò accade sei volte
147 l'anno e, in ogni caso, non meno di quattro. Bisogna impedirle di maturare fino a dar seme, dal momento che fino a tre anni essa è piú utile come erba da pascolo. Di primavera va sarchiata e liberata dalle altre erbe; dopo tre anni bisogna raderla al suolo con le marre [1]. In questo modo le altre erbe muoiono, senza che essa ne risenta danno, poiché ha radici profonde. Se le erbe avessero il sopravvento, l'unico rimedio è arare rivoltando spesso le zolle, fin-
148 ché tutte le altre radici non muoiono. Non bisogna saziare il bestiame di erba medica, perché non si debba poi ricorrere ai salassi [1]. È piú utile verde; quando secca si fa legnosa e da ultimo si riduce ad una inutile polvere. Del citiso, cui pure si dà il primo posto fra le piante da foraggio, abbiamo parlato dettagliatamente a proposito degli arbusti [2]. Adesso dovremo concludere l'esame di tutte le granaglie, dedicando anche una sezione ai mali da cui sono affette.

149 (44) L'avena è la prima fra le degenerazioni cui il frumento è soggetto [1]; anche l'orzo degenera in avena, cosí che l'avena stessa è una sorta di frumento; anzi, le popolazioni germaniche la coltivano e non si nutrono di alcuna altra farinata. Questa degenerazione è dovuta innanzitutto all'umidità del suolo e del clima, ed in secondo luogo alla debolezza del seme, se è trattenuto troppo a
150 lungo dal terreno prima di venir fuori. Lo stesso processo ha luogo se esso era difettoso al momento della semina. Il male si riconosce appena il germoglio viene alla superficie, e da ciò risulta evidente che la causa risiede nella radice. C'è poi un'altra degenerazione, vicina a quella in avena, quando il grano che ha cominciato ad ingrossarsi, ma non è ancora maturo, si vuota sotto l'effetto di un soffio nocivo prima di rafforzarsi, e la spiga diviene inconsistente, come per un aborto.

151 I venti nuocciono al frumento e all'orzo in tre periodi: mentre sono in fiore, appena sono sfioriti e quando cominciano a matura-

147. [1] Consigli assai simili a quelli di Plinio dà anche Columella II 10.27, che prescrive di sarchiare l'erba medica con rastrelli di legno e di passarla all'erpice perché non sia sopraffatta dalle altre erbe.

148. [1] Stesso avvertimento in Columella II 10.28.
[2] Cfr. XIII.130-34.

149. [1] L'avena di cui si parla qui è quella coltivata; già da Columella essa viene ricordata fra le piante da foraggio in II 10.24. Plinio è l'unico a ritenerla una degenerazione del frumento e dell'orzo.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Tum enim exinaniunt grana, prioribus causis nasci prohibent. Nocet et sol creber ex nube. Nascuntur et vermiculi in radice, cum se-
152 mentem imbribus secutis inclusit repentinus calor umorem. Gignuntur et in grano, cum spica e pluviis calore infervescit. Est et cantharis dictus scarabaeus parvus, frumenta erodens. Omnia ea animalia cum cibo deficiunt. Oleum, pix, adips contraria seminibus, cavendumque ne contacta eis serantur. Imber in herba utilis a partu, florentibus autem frumento et hordeo nocet, leguminibus innocuus praeterquam ciceri. Maturescentia frumenta imbre laedun-
153 tur et hordeum magis. Nascitur et herba alba, panico similis, occupans arva, pecori quoque mortifera. Nam lolium et tribulos et carduos lappasque non magis quam rubos inter frugum morbos po-
154 tius quam inter ipsius terrae pestes numeraverim. Caeleste frugum vinearumque malum nullo minus noxium est robigo. Frequentissima haec in roscido tractu convallibusque ac perflatum non habentibus; e diverso carent ea ventosa et excelsa. Inter vitia segetum et luxuria est, cum oneratae fertilitate procumbunt. Commune autem omnium satorum vitium uricae, etiam ciceris, cum salsilaginem eius abluendo imber dulcius id facit.

155 Est herba, quae cicer enecat et ervum circumligando se; vocatur orobanche. Tritico simili modo aera, hordeo festuca, quae vo-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

re. In quest'ultimo caso i grani perdono consistenza, mentre nei primi due viene impedito loro di formarsi. Fa male anche il sole che con sprazzi frequenti viene fuori dalle nubi [1]. E nascono anche dei vermetti nella radice quando, dopo le piogge che seguono la
152 semina, un calore improvviso racchiude l'umidità nel terreno. Vermi nascono anche nel grano quando la spiga, dopo le piogge, è bruciata dal calore del sole. E c'è anche un piccolo scarabeo chiamato cantaride, che rode il frumento [1]. Tutti questi animali vengono meno appena finisce il cibo [2]. L'olio, la pece, il grasso sono nocivi ai semi, e bisogna stare attenti a non seminarli quando sono stati a contatto con essi. La pioggia fa bene al grano ancora in erba, poco dopo che è spuntato, mentre danneggia il frumento e l'orzo in fiore; è innocua per i legumi, con l'eccezione del cece [3]. I cereali, e in particolare l'orzo, quando cominciano a maturare
153 vengono danneggiati dalla pioggia [4]. Nasce anche un'erba bianca, che somiglia al panico e invade i campi: essa è mortale anche per il bestiame. Infatti il loglio e i triboli, e i cardi e le lappole, cosí come i rovi, li citerei fra le malattie dei cereali piuttosto che fra le
154 piaghe del suolo [1]. Fra le malattie dei cereali e delle vigne dovute al clima, nessuna è piú nociva della ruggine [1]. Questa è frequentissima nelle regioni esposte alla rugiada e nelle valli incassate fra i monti ed al riparo da correnti d'aria; è assente invece nelle zone ventose e alte [2]. Fra le malattie delle messi c'è anche l'eccessivo rigoglio, quando i gambi si piegano sotto il peso della loro stessa fecondità. Comune poi a tutti i seminati è il bruco, che attacca anche il cece quando la pioggia, lavando via il sale che esso contiene, lo rende piú dolce [3].

155 C'è un'erba chiamata orobanche [1] che uccide il cece e l'ervo avvolgendosi loro intorno. Lo stesso fa il loglio con il grano, una

151. [1] Si segue da vicino Teofrasto VIII 10.3.

152. [1] Della cantaride parla anche Teofrasto VIII 10.1.
[2] Cfr. Teofrasto VIII 10.4.
[3] Cfr. Teofrasto IV 16.5 e *De causis plantarum* V 15.6.
[4] Cfr. Teofrasto VIII 6.6, peraltro piú preciso e dettagliato.

153. [1] Stessa valutazione negativa in Virgilio, *Georgica* I 152 sgg. Di triboli, cardi e lappole Plinio si occuperà nel libro XXI, rispettivamente in 91 e 98, 91 e 94, 104.

154. [1] Della ruggine Plinio discuterà ampiamente ai paragrafi 275 sgg., riportando le varie opinioni sulle sue cause.
[2] Cfr. Teofrasto VIII 10.2.
[3] Per l'effetto nocivo delle piogge sui ceci cfr. Teofrasto VIII 6.5.

155. [1] Il termine orobanche, dal greco *órobos*, «ervo», e *áncho*, «soffoco, strangolo», vuol dire appunto «che soffoca l'ervo». È un parassita che uccide l'ervo (Teofrasto VIII 8.4), la fava e il cece (*Geoponica* II 43) avvolgendosi ad essi.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

catur aegilops, lenti herba securiclata, quam Graeci a similitudine pelecinum vocant; et hae conplexu necant. Circa Philippos ateramum nominant in pingui solo herbam, qua faba necatur, teramum,
156 qua in macro, cum udam quidam ventus adflavit. Aerae granum minimum est in cortice aculeato. Cum est in pane, celerrime vertigines facit, aiuntque in Asia et Graecia balneatores, cum velint turbam pellere, carbonibus id semen inicere. Nascitur et phalangion in ervo, bestiola aranei generis, si hiems aquosa sit. Limaces nascuntur in vicia, et aliquando e terra cocleae minutae, mirum in modum erodentes eam. Et morbi quidem fere hi sunt.

157 (45) Remedia eorum, quaecumque pertinent ad herbas, in sarculo et, cum semen iactatur, cinere. Quae vero in semine et circa radicem consistunt, praecedente cura caventur. Vino ante semina perfusa minus aegrotare existimant. Vergilius nitro et amurca per-
158 fundi iubet fabam; sic etiam grandescere promittit. Quidam vero, si triduo ante satum urina et aqua maceretur, praecipue adolescere

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

pianta detta egilope[2] con l'orzo e l'erba scure[3] con la lenticchia: quest'erba è per la sua forma chiamata dai Greci pelecino[4]; tutte queste piante uccidono avvinghiandosi. Nei dintorni di Filippi chiamano ateramo un'erba, propria dei terreni grassi, che uccide la fava, e teramo quella che nasce sui terreni magri, quando la fa-
156 va, bagnata, è stata colpita da un certo vento[5]. Il grano di loglio è piccolissimo, contenuto in un involucro spinoso. Quando finisce nel pane provoca rapidamente vertigini[1], e si dice che in Asia e in Grecia i padroni dei bagni, quando vogliono mandare via la folla, buttano semi di loglio sui carboni. Nei campi di ervo nasce anche il falangio[2], una specie di ragno, quando l'inverno è umido. Le lumache nascono nei campi di veccia, e talvolta vengono fuori dalla terra delle chiocciolette, che rodono la veccia in modo impressionante. Queste sono grosso modo le malattie dei cereali.

157 (45) Il rimedio contro tutto ciò che attacca le piante quando sono in erba consiste nel sarchiello e, durante la semina, nella cenere[1]. Le malattie che stanno nel seme e intorno alla radice si tengono lontane con alcune precauzioni prese prima di seminare. Ritengono che i semi spruzzati di vino prima della semina si ammalino meno[2]. Virgilio consiglia di spruzzare la fava con il nitro e la morchia, e promette che in questo modo essa verrà anche piú
158 grande[3]. Alcuni poi sostengono che essa si sviluppa particolarmente bene se tre giorni prima della semina si fa macerare in acqua e urina. In ogni caso, sarchiata tre volte, rende un moggio di fave

[2] Sull'egilope cfr. Teofrasto VIII 8.3 e Passamo, *Geoponica* II 43.

[3] L'erba scure compare in Teofrasto VIII 8.3, ricordata insieme all'egilope, come è qui in Plinio. Il nome di *securiclata* le derivava o dalla forma dei suoi semi, piú sottili alle estremità, o perché le foglioline ricordano la lama di una scure (cfr. J. André, *Lexique des termes de botanique en latin*, Paris 1956, s. v.).

[4] Termine derivato da *pélekys*, «scure», vuol dire appunto «a forma di scure».

[5] Queste due piante debbono la loro esistenza ad un fraintendimento di Plinio: il termine greco *terámon* vuol dire «facile a cuocersi», mentre *aterámon* significa «che resta crudo». Tali aggettivi erano da Teofrasto riferiti alle fave e alle lenticchie, la cui facilità di cottura sembra assicurata da un suolo leggero (VIII 8.6-7). In connessione con fattori climatici, Teofrasto ricordava anche che a Filippi lo stesso terreno, se esposto al vento, dava un prodotto *aterámon*. Plinio (o una sua eventuale fonte) ha male inteso l'intero passo.

156. [1] La pianta in questione è il *Lolium temulentum*; cfr. Passamo, *Geoponica* II 43, il quale aggiunge che il pane con il loglio annebbia la vista.

[2] Sul falangio cfr. XI.79. La fonte è qui Teofrasto VIII 10.1.

157. [1] La cenere, raccomandata come fertilizzante in Virgilio, *Georgica* I 80 sg., si otteneva bruciando il letame delle bestie da soma (Plinio XVII.49).

[2] Stesso consiglio dà Apuleio, *Geoponica* II 18.6. Secondo Teofrasto, *De causis plantarum* III 24.4, ciò accade perché il vino rende agri i semi.

[3] *Georgica* I 193-95: la pratica era ancora in uso, attesta Columella II 10.11, poiché si riteneva che rendesse le fave piú resistenti al *curculio*, bruco (ma ce ne sono diverse specie) divoratore di cereali e leguminose. Il nitro sembra corrispondere al nostro carbonato di sodio.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

putant; ter quidem saritam modium fractae e modio solidae reddere. Reliqua semina, cupressi foliis tusis si misceantur, non esse vermiculis obnoxia, nec si interlunio serantur. Multi ad mili remedia rubetam noctu arvo circumferri iubent, priusquam sariatur, defodique in medio inclusam fictili. Ita nec passerem nec vermes noce-
159 re, sed eruendam, priusquam metatur; alioquin amarum fieri. Quin et armo talpae contacta semina uberiora esse. Democritus suco herbae, quae appellatur aizoum, in tegulis nascens, et ab aliis aesum, Latine vero sedum aut digitillum, medicata seri iubet omnia semina. Vulgo vero, si dulcedo noceat et vermes radicibus inhaereant, remedium est amurca pura ac sine sale spargere, dein sarire; si in
160 articulum seges ire coeperit, runcare, ne herbae vincant. Pestem a milio atque panico, sturnorum passerumve agmina, scio abigi herba, cuius nomen ignotum est, in quattuor angulis segetis defossa, mirum dictu, ut omnino nulla avis intret. Mures abiguntur cinere mustelae vel felis diluto et semine sparso vel decoctarum aqua. Sed redolet virus animalium eorum etiam in pane. Ob id felle bubulo
161 semina attingi utilius putant. Rubigo quidem, maxima segetum pestis, lauri ramis in arvo defixis transit in ea folia ex arvis. Luxuria segetum castigatur dente pecoris in herba dumtaxat, et depastae

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mondate per ogni moggio di fave intere[1]. Gli altri semi, se mescolati alle foglie di cipresso triturate[2], non sono esposti ai vermi; lo stesso accade seminando durante il novilunio[3]. Molti, per proteggere il miglio, prescrivono di portare la notte per il campo una rana rubeta, prima della sarchiatura, e di seppellirla in mezzo al campo dentro un vaso di argilla. Cosí né i passeri, né i vermi possono nuocere, ma essa va dissotterrata prima della mietitura, altrimenti il miglio diventa amaro[4]. Dicono anche che i semi diventino
159 piú fertili se messi a contatto con la spalla di una talpa. Democrito[1] prescrive di trattare tutti i semi, prima di seminarli, con il succo dell'erba che nasce sulle tegole ed è chiamata *aizoum*, e da altri *aesum*, mentre in latino la chiamano *sedum* o ditino[2]. In genere, se la dolcezza del terreno è nociva ed i vermi aderiscono alle radici, il rimedio adoperato è spruzzare morchia pura e senza sale[3], e poi sarchiare; se la messe ha cominciato a fare i nodi, bisogna
160 scerbare perché le erbacce non prendano il sopravvento. Per allontanare dal miglio e dal panico quel flagello che sono le schiere di storni e passeri, so che si sotterra ai quattro angoli del campo un'erba il cui nome è ignoto[1]: cosí, incredibile a dirsi, nemmeno un uccello entra nel campo. I topi vengono tenuti lontano dalla cenere di una donnola o di un gatto diluita in acqua e sparsa sui semi, oppure con l'acqua in cui si sono fatti cuocere. Ma il fetore di questi animali si sente finanche nel pane. Per questo motivo si
161 trova preferibile trattare i semi con fiele di bue[2]. La ruggine, che è il piú grave flagello delle messi, se si piantano in un campo rami di alloro, passa dal campo alle foglie di alloro[1]. L'eccessivo rigoglio delle messi si corregge facendole brucare dal bestiame mentre

158. [1] Cfr. Columella II 11.7.
[2] Columella II 9.9 consiglia, oltre alle foglie di cipresso, lo sterco di colombo. In *Geoponica* II 18.4 sono ricordate le foglie di cipresso.
[3] *Geoponica* II 18.13 consiglia invece il plenilunio.
[4] Sulla *rubeta* Plinio si è già soffermato in VIII.110, dove dice che essa è piena di medicamenti che perde in continuazione e riassume con il cibo; ritenevano inoltre velenosi il vino e l'acqua in cui essa fosse morta o a cui avesse bevuto (cfr. XI.280); il veleno della rana rubeta sarebbe stato contenuto in un lobo del suo fegato (XI.196 e XXXII.50). I vari medicamenti che si possono trarre da questo veleno Plinio li illustrerà nel corso del libro XXXII.

159. [1] Su Democrito ed il trattato di agricoltura a torto attribuitogli cfr. par. 47, nota 2. La fonte è Columella XI 3.61, che cita anch'egli Democrito.
[2] *Aizoum* è trascrizione latina del termine greco *aeizoon*, che significa «semprevivo». Sotto il nome di *sedum* gli antichi indicavano varie specie di Crassulacee non distinte fra loro. In questo passo sono accomunati un sempreverde che cresce sui tetti (il *Sempervivum tectorum*, cui Teofrasto VII 15.2 attribuisce le stesse qualità) ed il *sedum magnum* (*Serpervivum arboreum*). La stessa prescrizione in Columella II 9.10.
[3] Il medesimo consiglio in Columella X 351-53.

160. [1] Fra le erbe che, benché scoperte, non hanno nome, Plinio la ricorda anche in XXV.16.
[2] Cfr. Apuleio, *Geoponica* XIII 5.1.

161. [1] La stessa convinzione è espressa da Apuleio, *Geoponica* V 33.4.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

quidem vel saepius nullam in spica iniuriam sentiunt. Retonsarum etiam semel omnino certum est granum longius fieri et inane cassumque ac satum non nasci. Babylone tamen bis secant, tertium de-
162 pascunt; alioquin folia tantum fierent. Sic quoque cum quinquagesimo fenore messes reddit eximia fertilitas soli, diligentioribus verum cum centesimo. Neque est cura difficilis quam diutissime aqua rigandi, ut praepinguis et densa ubertas diluatur. Limum autem non invehunt Euphrates Tigrisque sic ut in Aegypto Nilus, nec terra ipsa herbas gignit. Ubertas tamen tanta est, ut sequente anno sponte restibilis fiat seges inpressis vestigio seminibus. Quae tanta soli differentia admonet terrae genera in fruges discribere.

163 (46) Igitur Catonis haec sententia est: in agro crasso et laeto frumentum seri, si vero nebulosus sit idem, raphanos, milium, panicum. In frigido, aquoso prius serendum, postea in calido, in solo autem rubricoso vel pullo vel harenoso, si non sit aquosum, lupinum; in creta et rubrica et aquosiore agro adoreum; in sicco et non
164 herboso nec umbroso triticum; in solo valido fabam; viciam vero quam minime aquoso herbidoque; siliginem et triticum in loco aperto, edito, qui sole quam diutissime torreatur; lentem in rudecto et rubricoso, qui non sit herbidus; hordeum in novali et in arvo, quod restibile possit fieri; trimestre, ubi sementem maturam facere non possis et cuius crassitudo sit restibilis.

165 Subtilis et illa sententia: serenda ea in tenuiore terra, quae non multo indigent suco, ut cytisus et, cicere excepto, legumina quae velluntur e terra, non subsecantur – unde et legumina appellata,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sono ancora in erba: benché brucate abbastanza spesso, non ne ricevono alcun danno per la spiga. Se invece vengono falciate, anche una sola volta, allora è sicuro che il grano diventa piú lungo, vuoto e inconsistente e, se lo si semina, non cresce[2]. A Babilonia, tuttavia, tagliano il grano due volte, ed alla terza lo fanno brucare,
162 altrimenti darebbe solo foglie[3]. Anche cosí l'eccezionale fertilità del suolo rende cinquanta per uno, ed ai piú attenti anche cento per uno. D'altra parte non richiede grande fatica irrigare il terreno il piú spesso possibile, per diluire la fecondità di questa terra ricchissima e assai densa[1]. L'Eufrate e il Tigri non trascinano con sé il limo, come fa in Egitto il Nilo, né la terra stessa genera erbe. Ciò nonostante, la fertilità del suolo è tanto grande che l'anno successivo spunta una messe dai semi che i piedi dei mietitori hanno confitto in terra. Questa enorme differenza fra i vari terreni mi consiglia di assegnare i diversi tipi di suolo alle varie colture.

163 (46) Dunque, il parere di Catone è questo: in un terreno grasso e fertile bisogna seminare il frumento, ma, se è soggetto alle nebbie, rafani, miglio e panico[1]. In una terra fredda e umida bisogna seminare prima, mentre in una calda piú tardi; in un suolo rosso o scuro o sabbioso, se non è umido, si debbono seminare lupini; in una terra cretosa e rossa e piuttosto umida il farro; in un terreno asciutto, senza erbe e non ombreggiato va seminato il tri-
164 tico[2]; in un suolo forte la fava; la veccia in una terra il meno possibile umida ed erbosa; la siligine e il tritico in un luogo aperto, elevato, bruciato dal sole il piú a lungo possibile; la lenticchia in una terra sassosa e rossa, ma non erbosa; l'orzo nel maggese ed in campi capaci di produrre ogni anno; il grano dal ciclo trimestrale nei terreni in cui i semi normali non possono giungere a maturazione, e che siano tanto grassi da poter produrre ogni anno[1].

165 Anche questo è un consiglio accorto: in un terreno piuttosto leggero conviene seminare quelle specie che non hanno bisogno di troppi succhi, come il citiso e – a parte il cece – i legumi, che si sradicano e non si tagliano: e infatti sono chiamati legumi perché vengono raccolti[1] in questo modo. Conviene invece seminare in

[2] La procedura di far brucare le messi in erba per frenarne l'eccessivo rigoglio viene ricordata anche da Virgilio, *Georgica* I 111.13. L'intero passo pliniano ha comunque per fonte Teofrasto VIII 7.4.

[3] Anche per la notizia su Babilonia Plinio attinge a Teofrasto VIII 7.4.

162. [1] Ancora Teofrasto VIII 7.4.

163. [1] Libera ripresa di Catone 6.1.

[2] Cfr. Catone 34.1, 2.

164. [1] Cfr. Catone 35.1, 2.

165. [1] Da *legere*, «raccogliere».

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

quia ita leguntur –, in pingui autem quae cibi sunt maioris, ut olus, triticum, siligo, linum. Sic ergo tenue solum hordeo dabitur – minus enim alimenti radix poscit –, laetior terra densiorque tritico.
166 In loco umidiore far adoreum potius quam triticum seretur, temperato et triticum et hordeum. Colles robustius, sed minus reddunt triticum. Far, siligo et cretosum et uliginosum solum patiuntur.

Ex frugibus ostentum semel, quod equidem invenerim, accidit P. Aelio Cn. Cornelio cos., quo anno superatus est Hannibal. In arboribus enim tum nata produntur frumenta.

167 (47) Et quoniam de frugum terraeque generibus abunde diximus, nunc de arandi ratione dicemus, ante omnia Aegypti facilitate conmemorata. Nilus ibi coloni vice fungens evagari incipit, ut diximus, a solstitio et nova luna, primo lente, dein vehementius, quamdiu in leone sol est. Mox pigrescit in virginem transgresso
168 atque in libra residit. Si XII cubita non excessit, fames certa est, nec minus si XVI exsuperavit. Tanto enim tardius decedit, quanto abundantius crevit, et sementem arcet. Vulgo credebatur a decessu eius serere solitos, mox sues inpellere vestigiis semina deprimentes in
169 madido solo, et credo antiquitus factitatum, nunc quoque non multo graviore opera; sed tamen inarari certum est abiecta prius semi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

un terreno grasso quelle piante che esigono piú nutrimento, come le verdure, il tritico, la siligine, il lino [2]. Con questo criterio, il terreno leggero sarà coltivato ad orzo (la sua radice infatti richiede un'alimentazione inferiore), mentre la terra piú fertile e densa a
166 tritico [3]. Su un terreno piuttosto umido verrà seminato il farro piuttosto che il tritico, mentre in una terra media sia il tritico che l'orzo [1]. Le zone collinose producono un tritico piú robusto, ma in minore quantità. Il farro e la siligine sopportano sia i terreni cretosi che quelli umidi [2].

L'unico fatto prodigioso verificatosi con i cereali – almeno a quanto mi è riuscito di trovare – avvenne sotto il consolato di Publio Elio e Gneo Cornelio [201 a. C.], l'anno della sconfitta di Annibale: si dice che in quell'occasione sugli alberi nacque del grano [3].

167 (47) Dal momento che abbiamo parlato a sufficienza dei tipi di granaglie e di terreni, parleremo ora dell'aratura, ricordando innanzitutto la facilità con cui si ara in Egitto. Là il Nilo, facendo le veci del colono, comincia a straripare, come abbiamo detto [1], a partire dal novilunio del solstizio d'estate, dapprima con lentezza, poi con violenza sempre maggiore, per tutto il tempo che il sole è nel Leone. Si fa poi piú pigro quando il sole entra in Vergine, e con il
168 sole in Bilancia decresce [2]. Se non ha superato i 12 cubiti è certa la carestia; lo stesso se ha superato i 16: infatti, quanto maggiore è stata la sua piena, tanto piú lentamente si ritira, impedendo cosí di seminare [1]. Era opinione comune che seminassero dopo la ritirata del fiume, e poi spingessero nei campi dei maiali [2] che camminandovi sopra facevano affondare i semi nel suolo madido d'ac-
169 qua: e penso che anticamente si facesse davvero cosí; anche adesso la fatica non è di molto maggiore, ma in ogni caso è certo che i semi, gettati sul limo del fiume che si è ritirato [1], vengono poi co-

[2] Plinio segue ora Varrone, *Res rusticae* I 23.2, cui deve anche l'etimologia di *legumen*.
[3] Cfr. Teofrasto VIII 9.1 per il concetto che il tritico è il cereale che piú sfrutta il terreno.

166. [1] Cfr. Varrone, *Res rusticae* I 9.4, ripreso con qualche variazione da Plinio.
[2] La fonte è ora Columella II 9.3.
[3] Nel 201 a. C. si celebrò in Roma il trionfo per la battaglia di Zama, che l'anno precedente aveva segnato la definitiva sconfitta di Annibale.

167. [1] Oggetto di interesse già per Erodoto, le piene del Nilo hanno ricevuto l'attenzione di Plinio nel libro V, dove ne spiega i meccanismi.
[2] Cfr. V.57.

168. [1] Cfr. V.58.
[2] La notizia si legge in Erodoto II 14. Da quanto Plinio osserva appena dopo si deve concludere che questa pratica era ormai disusata ai suoi tempi.

169. [1] Interesse per il Nilo e le sue piene anche in Seneca, *Naturales quaestiones* IV 2.9 sg. Quanto al fenomeno del limo depositato sui campi, Seneca lo considera una prova della natura alluvionale di quei terreni (*Naturales quaestiones* VI 26.1 sg.).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

na in limo degressi amnis. Hoc fit Novembri mense incipiente, postea pauci runcant – botanismon vocant –, reliqua pars non nisi cum falce arva visit paulo ante kal. Apriles. Peragitur autem messis mense Maio, stipula numquam cubitali, quippe sabulum subest
170 granumque limo tantum continetur. Excellentius Thebaidis regioni frumentum, quoniam palustris Aegyptus. Similis ratio, sed felicitas maior Babyloniae Seleuciae, Euphrate atque Tigri restagnantibus, quoniam rigandi modus ibi manu temperatur. Syria quoque tenui sulco arat, cum multifariam in Italia octoni boves ad singulos vomeres anhelent. In omni quidem parte culturae, sed in hac maxime valet oraculum illud: «Quid quaeque regio patiatur».

171 (48) Vomerum plura genera: culter vocatur inflexus praedensam, priusquam proscindatur, terram secans futurisque sulcis vestigia praescribens incisuris, quas resupinus in arando mordeat vomer. Alterum genus est volgare rostrati vectis. Tertium in solo fa-
172 cili, nec toto porrectum dentali, sed exigua cuspide in rostro. Latior haec quarto generi et acutior in mucronem fastigata eodemque gladio scindens solum et acie laterum radices herbarum secans. Non pridem inventum in Raetia Galliae ut duas adderent tali rotulas,
173 quod genus vocant plaumorati. Cuspis effigiem palae habet. Serunt ita non nisi culta terra et fere nova. Latitudo vomeris caespites versat. Semen protinus iniciunt cratesque dentatas supertrahunt. Nec sarienda sunt hoc modo sata, sed protelis binis ternisque sic arant. Uno boum iugo censeri anno facilis soli quadragena iugera, difficilis tricena iustum est.

174 (49) In arando magnopere servandum est Catonis oraculum:

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

perti con un'aratura. Questo si fa all'inizio di novembre; poi pochi soltanto sarchiano (chiamano quest'operazione botanismo)[2], mentre tutti gli altri si limitano a visitare i campi con la falce poco prima delle calende di aprile. La mietitura viene comunque portata a termine nel mese di maggio: lo stelo non raggiunge mai il cubito, dal momento che sotto c'è la sabbia ed il seme è conte-
170 nuto esclusivamente dal fango. Il frumento migliore è quello della Tebaide, dal momento che il basso Egitto è paludoso. Analogo è il criterio seguito a Seleucia di Babilonia, ma maggiore è la fertilità, perché, siccome l'Eufrate e il Tigri ristagnano, si può regolare la quantità delle irrigazioni. Anche in Siria si ara con solchi poco profondi[1], mentre in molti posti d'Italia ben otto buoi si affannano a tirare un unico vomere. Per ogni operazione agricola, ma per questa soprattutto, vale il detto: «Preòccupati di sapere ciò che ciascuna regione può sopportare»[2].

171 (48) Ci sono parecchi tipi di vomeri: si chiama coltro[1] quello ricurvo che taglia la terra troppo compatta prima che essa venga aperta, e traccia i segni per i futuri solchi con delle incisioni che il vomere, messo in posizione orizzontale, potrà mordere durante l'aratura. Il secondo tipo è quello comune e consiste in una leva che termina con un becco. Il terzo tipo è per i terreni facili, e non si estende per tutta la lunghezza del dentale, ma è una piccola
172 punta che ne occupa l'estremità. Nel quarto tipo la lama è piú larga e affilata: contemporaneamente il coltello incide il suolo, mentre l'affilatura dei suoi due lati taglia le radici delle erbe. Nella Rezia di Gallia[1] da poco hanno escogitato di aggiungere a questo vomere due rotelle, e chiamano *plaumoratum* questo tipo di aratro.
173 La punta dell'aratro ha la forma di una vanga. Seminano cosí solo su terreni che sono stati coltivati in precedenza e, per lo piú, sui maggesi. Essendo largo, il vomere rivolta le zolle. Subito gettano il seme e vi fanno passare sopra degli erpici dentati. Le terre cosí seminate non richiedono sarchiatura, ma per arare in questo modo aggiogano due o tre coppie di buoi. Quaranta iugeri di una terra facile e trenta di una difficile sono, in base ad una stima ragionevole, quello che in un anno può arare una coppia di buoi.

174 (49) Quando si ara, bisogna stare attenti a rispettare l'oracolo

[2] Termine greco che è l'equivalente del latino *runcatio* e compare in *Geoponica* II 24.

170. [1] La notizia sulla Siria viene a Plinio da Teofrasto VIII 6.3.
[2] Citazione di *Georgica* I 53. Dello stesso parere è Columella I *praef.* 22.

171. [1] *Culter* vuol dire propriamente «coltello».

172. [1] L'espressione dovrebbe designare la parte della Rezia al confine con la Gallia Belgica.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

«Quid est bene agrum colere? Bene arare. Quid secundum? Arare. Quid tertium? Stercorare. Sulco vario ne ares. Tempestive ares». Tepidioribus locis a bruma proscindi arva oportet, frigidioribus ab aequinoctio verno, et maturius sicca regione quam umi-
175 da, maturius densa terra quam soluta, pingui quam macra. Ubi siccae et graves aestates, terra cretosa aut gracilis, utilius inter solstitium et autumni aequinoctium aratur; ubi leves aestus, frequentes imbres, pingue herbosumque solum, ibi mediis caloribus. Altum et grave solum etiam hieme moveri placet, tenue valde et aridum paulo ante sationem.

176 Sunt et huic suae leges: lutosam terram ne tangito. Vi omni arato. Prius quam ares proscindito. Hoc utilitatem habet, quod inverso caespite herbarum radices necantur. Quidam utique ab aequinoctio verno proscindi volunt. – Quod vere semel aratum est, a temporis argumento vervactum vocatur. Hoc in novali aeque ne-
177 cessarium est. Novale est quod alternis annis seritur. – Araturos boves quam artissime iungi oportet, ut capitibus sublatis arent – sic minime colla contundunt –; si inter arbores vitesque aretur, fiscellis capistrari, ne germinum tenera praecerpant; securiculam in stiva pendere, qua intercidantur radices – hoc melius quam convelli aratro bovesque luctari –; in arando versum peragi nec strigare in

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

di Catone: «Che vuol dire coltivar bene un campo? Arare bene. E poi? Arare. E ancora? Concimare. Arando, non tracciare solchi irregolari. Ara al momento giusto»[1]. Nelle regioni relativamente calde bisogna arare i campi a partire dal solstizio d'inverno, in quelle piú fredde dall'equinozio di primavera, e si deve cominciare nelle regioni secche prima che in quelle umide, in un terreno compatto prima che in uno sciolto, e in una terra grassa prima che
175 in una magra. Dove le estati sono secche e opprimenti, la terra cretosa o magra, è piú vantaggioso arare fra il solstizio d'estate e l'equinozio d'autunno; ma dove i caldi sono moderati, le piogge frequenti, il suolo ricco ed erboso, è meglio arare nel periodo piú caldo[1]. I terreni profondi e pesanti è bene smuoverli anche d'inverno, mentre quelli leggeri e secchi solo poco prima della semina.
176 Anche l'aratura ha le sue leggi: non toccare la terra quando è fangosa[1]. Ara con tutta la tua forza. Prima di arare, fendi la terra[2]. Questo procedimento è utile perché, capovolgendo le zolle, si uccidono le radici delle erbacce. Alcuni consigliano di cominciare a fendere il terreno in ogni caso a partire dall'equinozio di primavera. – Il terreno che è stato arato una sola volta, a primavera, viene chiamato *vervactum*, in base all'epoca dell'aratura[3]. L'aratura primaverile è necessaria anche nei maggesi. Maggese è quel
177 campo che si semina ad anni alterni[4]. – Quando si ara, bisogna legare i buoi al giogo piú stretti che si può, in modo che arino a testa alta, cosí non si feriscono il collo[1]; se si ara fra alberi e viti, bisogna mettere loro delle museruole, perché non bruchino i teneri germogli[2]. Al manico dell'aratro va appesa una piccola scure con cui tagliare le radici[3]: è preferibile fare cosí che strapparle con l'aratro, facendo sforzare i buoi. Arando si deve completare il solco

174. [1] Citazione abbreviata di Catone 61.1.

175. [1] Stesso consiglio in Columella II 4.1.

176. [1] Columella II 4.5 spiega che arando la terra quando è fangosa non è possibile poi seminarvi o anche solo sarchiarla per l'intero anno. Teofrasto, *De causis plantarum* III 20.2, consiglia di preparare in estate le terre pingui e umide per correggerne cosí i difetti (l'inverno giova invece ai terreni secchi).

[2] Quest'operazione era una sorta di aratura preliminare; cfr. Varrone, *Res rusticae* I 29.2: *terram cum primum arant, proscindere appellant.*

[3] L'etimologia di *vervactum* da *ver*, «primavera», è priva di fondamento scientifico.

[4] Varrone, *Res rusticae* I 29.1: *novalis (dicitur), ubi satum fuit, antequam secunda aratione novatur rursus.*

177. [1] Cfr. Columella II 2.22.

[2] Catone 54.5 consiglia in assoluto la museruola per i buoi, *ne herbam sectentur, cum arabunt.*

[3] Cfr. Columella II 2.28, che dà questa prescrizione per i campi piantati ad alberi su cui si appoggeranno le viti.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

178 actu spiritus. Iustum est proscindi sulco dodrantali iugerum uno die, iterari sesquiiugerum, si sit facilitas soli; si minus, proscindi semissem, iterari assem, quando et animalium labori natura leges statuit. Omne arvum rectis sulcis, mox et obliquis subigi debet. In collibus traverso tantum monte aratur, sed modo in superiora modo in inferiora rostrante vomere, tantumque est laboris homini, ut etiam boum vice fungatur. Certe sine hoc animali montanae gentes
179 sarculis arant. Arator nisi incurvus praevaricatur. Inde tralatum hoc crimen in forum. Ibi utique caveatur, ubi inventum est. Purget vomerem subinde stimulus cuspidatus rallo. Scamna inter duos sulcos cruda ne relinquantur, glaebae ne exultent. Male aratur arvom, quod satis frugibus occandum est. Id demum recte subactum erit, ubi non intellegetur, utro vomer ierit. In usu est et collicias interponere, si ita locus poscat, ampliore sulco, quae in fossas aquam educant.

180 Aratione per traversum iterata, occatio sequitur, ubi res poscit, crate vel rastro, et sato semine iteratio, haec quoque, ubi consuetudo patitur, crate contenta vel tabula aratro adnexa – quod vocant lirare – operiente semina. Ni operiantur, quae primum appellata,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

178 in tutta la sua lunghezza, senza fermarsi per prender fiato[4]. È normale arare in un giorno uno iugero con un solco di tre quarti di piede, e alla seconda aratura fare uno iugero e mezzo, se il terreno è facile; altrimenti, la misura media è di mezzo iugero alla prima aratura e di uno alla seconda, dal momento che la natura ha stabilito delle leggi anche per la fatica degli animali. Qualsiasi terreno va prima lavorato con solchi diritti e poi con solchi obliqui[1]. Sulle colline si può arare solo trasversalmente rispetto alla pendenza, ma con la punta del vomere volta ora verso l'alto e ora verso il basso: e l'uomo è talmente capace di fatica che egli può anche sostituirsi ai buoi. Di fatto, i montanari arano senza buoi con l'aiuto di sar-
179 chielli. Chi ara, se non si tiene curvo, «prevarica» (devia): il termine dall'agricoltura è passato, come capo di accusa, al foro[1]. Si cerchi di evitare questo errore almeno sui campi, dove ha avuto origine. Di tanto in tanto si pulirà il vomere con un paletto munito all'estremità di un raschiatoio. Non si lasci fra un solco e l'altro una striscia di terra soda[2], perché le zolle non formino rilievi. È stato arato male quel campo che dopo la semina ha bisogno di essere erpicato[3]. Sarà lavorato bene quel terreno in cui non si capirà in quale senso si è mosso il vomere[4]. Se la zona lo richiede, si usa anche inserire dei canaletti, mediante solchi piú larghi, per portare l'acqua nei fossati[5].

180 Dopo una seconda aratura, trasversale rispetto alla prima[1], si erpica, quando è il caso, con un graticcio o con un rastrello, e si ripete l'operazione dopo la semina; anche allora, dove questa è l'abitudine, ci si limita ad usare un graticcio, oppure si attacca all'aratro una tavola, per coprire i semi: questo procedimento lo chiamano *lirare*. Nel caso che essi non vengano ricoperti, l'opera-

[4] Columella II 2.27 spiega che non bisogna fermarsi perché cosí i buoi vanno piú in fretta per riposarsi prima.

178. [1] Grazie a Virgilio, *Georgica* I 97 sg., e Columella II 2.25 possiamo stabilire che Plinio non parla di solchi obliqui rispetto al precedente tracciato, ma solo di solchi fatti con una diversa inclinazione dell'aratro rispetto al terreno, in modo che la zolla venga spaccata in una nuova direzione.

179. [1] L'accusa di *praevaricatio* veniva infatti rivolta agli avvocati che entravano in collusione con la parte avversaria (cfr. Festo in Paolo Diacono 226.9 Müller: *praevaricatores a praetergrediendo sunt vocati*).

[2] Per assicurarsi di ciò Columella consigliava l'uso di una pertica con cui tastare il terreno (II 4.3).

[3] La fonte è Columella II 4.2, ripreso quasi letteralmente.

[4] Stessa definizione di campo ben arato in Columella II 4.1.

[5] Ancora Columella II 8.3. Sul modo di procedere con le *fossae* Plinio si era soffermato al paragrafo 47.

180. [1] Questa volta (a differenza che in 178) si tratta di un'aratura eseguita in direzione trasversale rispetto alla precedente. Columella III 13.4 la consiglia specialmente per le viti, come già Catone 33.2.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

181 deliratio est. Quarto seri sulco Vergilius existimatur voluisse, cum dixit optimam esse segetem, quae bis soles, bis frigora sensisset. Spissius solum, sicut plerumque in Italia, quinto sulco seri melius est, in Tuscis vero nono. At fabam et viciam non proscisso serere sine damno conpendium operae est.

182 Non omittemus unam etiamnum arandi rationem in transpadana Italia bellorum iniuria excogitatam. Salassi cum subiectos Alpibus depopularentur agros, panicum miliumque iam excrescens temptavere. Postquam respuebat natura, inararunt. At illae messes multiplicatae docuere quod nunc vocant artrare, id est aratrare, ut credo, tunc dictum. Hoc fit vel incipiente culmo, cum iam se ad bi-
183 na ternave emiserit folia. Nec recens subtrahemus exemplum in Treverico agro tertio ante hunc annum conpertum. Nam cum hieme praegelida captae segetes essent, reseverunt etiam campos mense Martio uberrimasque messes habuerunt.

Nunc reliqua cultura tradetur per genera frugum.

184 (50) Siliginem, far, triticum, semen, hordeum occato, sarito, runcato quibus dictum erit diebus. Singulae operae cuique generi in iugero sufficient. Sarculatio induratam hiberno rigore soli tristitiam laxat temporibus vernis novosque soles admittit. Qui sariet, caveat ne frumenti radices subfodiat. Triticum, semen, hordeum,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

181 zione di cui sopra vien detta *deliratio*[2]. Si ritiene che Virgilio, dicendo che la messe migliore è quella che ha sentito due volte il sole e due volte il freddo[1], consigliasse di seminare dopo quattro arature. In terreni piuttosto compatti, come sono per lo piú in Italia, è preferibile seminare alla quinta aratura; in Etruria addirittura alla nona[2]. La fava e la veccia fanno risparmiare fatica, perché possono seminarsi senza danno anche su campi non arati[3].

182 Non trascureremo un'ultima tecnica di aratura, da poco scoperta nell'Italia Transpadana in seguito ai disastri delle guerre. Quando i Salassi[1] devastavano i campi ai piedi delle Alpi, misero a prova il panico e il miglio che stavano venendo fuori dal terreno. Ma, dal momento che la natura si opponeva ai loro sforzi, essi ararono. Però le messi raddoppiarono, insegnando quel procedimento che ora chiamano *artrare*, cioè *aratrare* (riarare)[2], come credo dicessero a quei tempi. Quest'operazione si fa quando lo stelo co-
183 mincia a crescere ed ha già messo fuori due o tre foglie. E non taceremo del caso verificatosi due anni fa[1] nella campagna di Treviri. Siccome le messi erano state colpite dal gelo di un inverno troppo rigido, riseminarono i campi a marzo, ottenendo un raccolto ricchissimo.

Ed ora parlerò delle restanti tecniche di coltivazione per ogni tipo di cereali.

184 (50) La siligine, il farro, il tritico, la sementa, l'orzo vanno erpicati, sarchiati e liberati dalle erbacce nei giorni che indicherò[1]. Per ciascuno di questi cereali basterà una giornata di lavoro a iugero[2]. La sarchiatura di primavera allenta la rigidità del suolo, reso duro dal freddo invernale, e dà accesso al nuovo sole. Chi sarchierà, stia attento a non sradicare il grano[3]. Il tritico, la sementa,

[2] Sulla *liratio* cfr. Varrone, *Res rusticae* I 29.2. *Delirare* da «uscire dal solco» è poi passato per metafora al significato che ancora conserva in italiano.

181. [1] *Georgica* I 47 sg. Ma Varrone (*Res rusticae* I 29.2), Columella (II 4.4) e Palladio consigliano tre arature.

[2] Il numero iperbolico di nove arature per la terra toscana ricorre anche in una lettera di Plinio il Giovane (V 6.10), che parla appunto delle terre da lui possedute in Etruria.

[3] Diversamente da Plinio, Columella consiglia di arare dopo aver seminato le fave (II 10.5) e dice che la veccia è meglio seminarla sull'arato (II 10.29).

182. [1] I Salassi erano una popolazione della Transpadana ed avevano come città principale *Augusta Praetoria*, l'attuale Aosta (cfr. III.123). Sono fra i popoli sottomessi da Augusto nel 26 a. C. (cfr. III.137).

[2] I due termini non hanno altre attestazioni in latino.

183. [1] Anno impossibile a determinarsi, perché ignoriamo quando fu composto il libro XVIII.

184. [1] Cfr. par. 241.

[2] Columella XI 2.82 prevede invece il lavoro di tre persone per due iugeri.

[3] Stessa raccomandazione in Columella II 11.8.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

185 fabam bis sarire melius. Runcatio, cum seges in articulo est, evolsis inutilibus herbis, frugum radices vindicat segetemque discernit a caespite. Leguminum cicer eadem quae far desiderat. Faba runcari non gestit. Quoniam evincit herbas lupinum, occatur tantum. Milium et panicum occatur et saritur, non iteratur, non runcatur. Sili-
186 cia et phasioli occantur tantum. Sunt genera terrae, quorum ubertas pectinari segetem in herba cogat – cratis et hoc genus dentatae stilis ferreis –, eademque nihilominus et depascuntur. Quae depasta sunt, sarculo iterum excitari necessarium. At in Bactris, Africa, Cyrenis omnia haec supervacua fecit indulgentia caeli, et a semente non nisi messibus in arva redeunt, quia siccitas coercet herbas, fru-
187 ges nocturno tantum rore nutriens. Vergilius alternis cessare arva suadet – si patiantur ruris spatia, utilissimum procul dubio est –; quod si neget condicio, far serendum, unde lupinum aut vicia aut faba sublata sint et quae terram faciant laetiorem. Inprimisque et hoc notandum, quaedam propter alia seri obiter, si parum provenere; priore diximus volumine, ne eadem saepius dicantur; plurimum enim refert soli cuiusque ratio.

188 (51) Civitas Africae in mediis harenis petentibus Syrtis Leptimque Magnam vocatur Tacape, felici super omne miraculum riguo solo. Ternis fere milibus passuum in omnem partem fons abundat, largus quidem, sed et certis horarum spatiis dispensatur inter incolas. Palmae ibi praegrandi subditur olea, huic ficus, fico punica,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

185 l'orzo e la fava è meglio sarchiarli due volte[4]. La scerbatura, quando la messe ha fatto i nodi, libera le radici dei cereali strappando le erbe inutili, e separa la messe dalle zolle d'erba. Delle leguminose, il cece richiede lo stesso trattamento del farro. La fava non è interessata alla scerbatura. Dal momento che il lupino vince le erbe, basta passarvi l'erpice[1]. Il miglio ed il panico vanno erpicati e sarchiati, ma l'operazione non si ripete, ed essi non vanno ripuliti
186 dalle erbacce. Il fieno greco e i dolici si erpicano soltanto. Ci sono certi tipi di terreno la cui fecondità costringe a pettinare la messe in erba con un graticcio dai denti di ferro[1], e ciò nonostante essa vien fatta brucare. Le messi brucate hanno bisogno di essere poi rianimate con il sarchiello. Ma nella Battriana, in Africa, a Cirene, la clemenza del clima ha reso superflue tutte queste operazioni, e dopo la semina gli abitanti del luogo ritornano nei campi solo per la mietitura, poiché la siccità soffoca le erbe, ed i cereali
187 si nutrono solo della rugiada notturna[2]. Virgilio consiglia di far riposare i campi ad anni alterni[1] – cosa senza dubbio molto utile, se l'estensione del fondo lo permette –; ma, quando ciò non sia possibile, bisogna seminare il farro nel campo da cui sono stati raccolti o lupino o veccia o fave o altre piante che ingrassano la terra. È importante notare anche questo: alcune piante vanno seminate transitoriamente per preparare il terreno ad altre, qualora queste non abbiano dato raccolti soddisfacenti: lo abbiamo già detto nel libro precedente[2], a cui rinviamo per non ripetere troppo spesso le stesse cose; infatti ha enorme importanza la natura di ciascun terreno.

188 (51) C'è in Africa, in mezzo al deserto, in direzione delle Sirti e di Leptis Magna, una città a nome Tacape, che, grazie al suo terreno irriguo, è di una fertilità assolutamente incredibile[1]. Una sorgente dà acqua per un raggio di circa tre miglia; l'acqua è abbondante, ma viene distribuita fra gli abitanti solo ad ore stabilite. Sotto le palme, che sono gigantesche, crescono gli olivi, sotto gli olivi

[4] Catone 37.5 consiglia una doppia sarchiatura per i *frumenta*. Columella II 11.7 ritiene che le fave vadano sarchiate addirittura tre volte.

185. [1] Sul lupino cfr. Columella II 11.4 e Palladio II 9.2, i quali sostenevano che se viene toccata l'unica radice del lupino esso muore, per cui non va sarchiato.

186. [1] Procedimento elogiato da Virgilio, *Georgica* I 94 sg., e descritto da Columella II 17.4.
[2] Cfr. Teofrasto VIII 6.6.

187. [1] *Georgica* I 71 sgg.
[2] Cfr. XVII.56.

188. [1] Già in XVI.115 Plinio ha parlato di una vite che dà frutto tre volte, in *Venefensi Africae agro*, zona che, se l'identificazione è esatta, sarebbe nella zona intorno a Tacape, l'attuale Gabes.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

illi vitis, sub vite seritur frumentum, mox legumen, deinde olus,
189 omnia eodem anno, omniaque aliena umbra aluntur. Quaterna cubita eius soli in quadratum, nec ut a porrectis metiantur digitis, sed in pugnum contractis, quaternis denariis venundantur. Super omnia est bifera vite bis anno vindemiare. Et nisi multiplici partu exinaniatur ubertas, pereant luxuria singuli fructus. Nunc vero toto anno metitur aliquid, constatque fertilitati non occurrere homines.
190 Aquarum quoque differentia magna riguis. Est in Narbonensi provincia nobilis fons Orgae nomine. In eo herbae nascuntur in tantum expetitae bubus, ut mersis capitibus totis eas quaerant. Sed illas in aqua nascentes certum est non nisi imbribus ali. Ergo suam quisque terram aquamque noverit.

191 (52) Si fuerit illa terra, quam appellavimus teneram, poterit sublato hordeo seri milium, eo condito rapae, his sublatis hordeum rursus vel triticum, sicut in Campania, satisque talis terra aratur, cum saritur. Alius ordo ut, ubi adoreum fuerit, cesset quattuor mensibus hibernis et vernam fabam recipiat ut ante hiemalem ne cesset. Nimis pinguis alternari potest, ita ut frumento sublato legumen tertio seratur. Gracilior et in annum tertium cesset. Frumentum seri quidam vetant nisi in ea, quae proximo anno quieverit.

192 (53) Maximam huius loci partem stercorationis optinet ratio, de qua et priore diximus volumine. Hoc tantum enim in confesso est, nisi stercorato seri non oportere, quamquam et huic leges sunt propriae. Milium, panicum, rapa, napos nisi in stercorato ne serito. Non stercorato frumentum potius quam hordeum serito. Item

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

i fichi, sotto i fichi i melograni, sotto questi le viti, sotto le viti il frumento, poi le leguminose, infine le verdure: tutto nello stesso anno, e tutte le piante vengono nutrite ciascuna dall'ombra dell'al-
189 tra. Quattro cubiti quadrati di quel terreno, e misurati non con la mano aperta ma a pugno chiuso, costano quattro denari. Fatto veramente straordinario, la vite porta frutto due volte e si fanno due vendemmie all'anno. E se la fertilità del suolo non venisse sminuita da tante coltivazioni, i singoli prodotti andrebbero in malora per eccesso di rigoglio. Cosí, invece, i raccolti coprono l'arco dell'intero anno, eppure risulta che gli uomini non fanno niente per
190 favorire questa fecondità. Grande è anche la differenza fra le acque con cui si irriga. Nella provincia Narbonese c'è una sorgente famosa a nome Orge[1]. In essa nascono erbe tanto amate dai buoi che, per raggiungerle, essi immergono completamente la testa nell'acqua. Ma è assodato che le erbe che nascono in acqua traggono alimento solo dalle piogge. Pertanto, ciascuno conosca le qualità della sua terra e della sua acqua.

191 (52) Se la terra sarà di quelle che abbiamo definito tenere[1], raccolto l'orzo si potrà seminare il miglio, e riposto il miglio la rapa, e raccolte le rape di nuovo l'orzo o il tritico, come si fa in Campania. Una terra di questo genere quando viene sarchiata è come se fosse stata arata. Un'altra rotazione consiste nel lasciare, dopo il raccolto del farro, la terra a riposo per i quattro mesi invernali e nel seminarvi la fava in primavera, in modo tale che il terreno non riposi prima della fava invernale. In una terra troppo grassa le colture possono venire alternate, in modo che, dopo il frumento, la terza semina sia di legumi. Ma una terra piuttosto magra deve riposare dopo due anni. Alcuni proibiscono di seminare il frumento in quelle terre che non sono state a riposo l'anno precedente.

192 (53) Una parte molto importante della nostra trattazione riguarda le tecniche di concimazione, di cui abbiamo già parlato nel libro precedente[1]. L'unica cosa nota a tutti è che non bisogna seminare se non su terra concimata[2], benché anche questa operazione abbia leggi sue proprie. Il miglio, il panico, la rapa, i navoni, seminali solo in terreni concimati. Se il terreno non è stato concimato, semina il frumento piuttosto che l'orzo[3]. Allo stesso modo,

190. [1] Di questa sorgente Plinio è l'unico a parlare fra gli autori a noi pervenuti.

191. [1] Sulla terra «tenera» cfr. XVII.36 sg.

192. [1] Si veda XVII.50-57.
[2] Columella II 1.7 sostiene che una concimazione frequente accresce la produttività.
[3] Perché il grano rende di piú; cfr. Teofrasto VIII 6.4.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

in novalibus, tametsi in illis fabam seri volunt, eandem ubicumque
193 quam recentissime stercorato solo. Autumno aliquid saturus Septembri mense fimum inaret, post imbrem. Utique, si verno erit saturus, per hiemem fimum disponat. Iustum est vehes XVIII iugero tribui, dispergere autem priusquam ares, aut iacto semine; si haec omissa sit stercoratio, sequens est, priusquam sarias, aviarii pulve-
194 re. Quod ut hanc quoque curam determinemus, iustum est singulas vehes fimi redire in singulas pecudes minores, in maiores denas. Nisi contingat hoc, male substravisse pecori colonum appareat. Sunt qui optime stercorari putent sub divo retibus inclusa pecorum mansione. Ager si non stercoratur, alget; si nimium stercoratus est, aduritur, satiusque est id saepe quam supra modum facere. Quo calidius solum est, eo minus addi stercoris ratio est.

195 (54) Semen optimum anniculum, bimum deterius, trimum pessimum, ultra sterile; etenim omnium definita generatio est. Quod in ima area subsedit, ad semen reservandum est; id enim optimum, quoniam gravissimum, neque alio modo utilius discernitur. Quae spica intervallata semina habebit, abicietur. Optimum granum, quod rubet et dentibus fractum eundem habet colorem; deterius,
196 cui plus intus albi est. Certum terras alias plus seminis recipere, alias minus, religiosumque inde primum colonis augurium, cum

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nei maggesi, sebbene sostengano che vanno seminati a fave, tutta-
193 via ciò va fatto solo in terreni appena concimati[4]. Chi intende seminare qualcosa in autunno deve interrare con l'aratro il letame nel mese di settembre, dopo che è piovuto. In ogni caso, chi conta di seminare in primavera deve disporre i mucchi di letame durante l'inverno[1]. 18 carrettate di letame per iugero è una quantità giusta[2], ma esso va distribuito prima di arare o dopo aver seminato; se si trascura questa concimazione, la successiva, anteriore alla
194 sarchiatura, si fa con la polvere dell'uccelliera[3]. E, per dare anche su questo delle precise indicazioni, ogni capo di bestiame piccolo fornisce normalmente una carrettata di letame, e dieci i capi piú grandi. Se non si raggiungesse questa misura, vorrebbe dire che il colono ha fatto male la lettiera al bestiame[1]. C'è chi ritiene che il modo migliore per concimare sia di tenere il bestiame all'aperto, delimitando con reti il luogo in cui esso sta. Se il campo non viene coperto di letame è freddo, se invece ne ha avuto troppo viene bruciato, ed è preferibile concimare spesso piuttosto che troppo[2]. Quanto piú caldo è il terreno, tanto meno letame bisogna dargli.

195 (54) La sementa migliore è quella di un anno, peggiore quella di due, pessima quella di tre anni; oltre questo termine essa non dà frutto: infatti, la capacità generativa di ogni cosa ha un limite[1]. I semi che cadono al fondo dell'aia vanno riservati alla semina; infatti essi sono ottimi perché sono i piú pesanti, ed in nessun altro modo si può fare una selezione piú vantaggiosa[2]. Bisognerà scartare quelle spighe che presentino degli intervalli fra seme e seme. Il grano migliore è quello rossiccio che, anche spezzato con i denti, ha all'interno lo stesso colore; meno buono quello che al-
196 l'interno è piú chiaro[3]. È assodato che certe terre prendono piú seme ed altre meno, e di qui i coltivatori traggono il primo presagio di cattivo augurio, quando la terra accoglie il seme con troppa

[4] Plinio concorda qui con Columella II 10.5 e XI 2.85, che consiglia un terreno molto grasso o ben concimato. Per la fava come la leguminosa che piú rinvigorisce il terreno, cfr. Teofrasto VIII 7.2.

193. [1] Cfr. Columella II 15.1.
[2] Stessa quantità in Columella XI 2.86.
[3] I codici dànno *ante pulverem*: la congettura *aviarii pulvere*, presente già nell'edizione Hardouin, ha un forte grado di probabilità perché riposa su un'analoga prescrizione di Columella II 15.2.

194. [1] Anche qui cfr. Columella II 14.8, che dà le stesse cifre.
[2] Sempre Columella II 15.2 (ma si veda anche Palladio X 1.3).

195. [1] Stessa teorizzazione in Teofrasto VIII 11.5.
[2] Per selezionare i grani piú grossi e pesanti Columella consiglia l'uso di un crivello (II 9.11).
[3] La distinzione è di Columella II 9.13.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

avidius accipiat: esurire creditur et comesse semen. Sationem locis umidis celerius fieri ratio est, ne semen imbre putrescat; siccis serius, ut pluviae sequantur nec diu iacens atque non concipiens evanescat; itemque festinata satione densum spargi semen, quia tarde
197 concipiat, serotina rarum, quia densitate nimia necetur. Artis quoque cuiusdam est aequaliter spargere. Manus utique congruere debet cum gradu semperque cum dextro pede. Fit quoque quorundam occulta ratione, quod sors genialis atque fecunda est. Non transferendum est ex frigidis locis semen in calida, neque ex praecocibus in serotina nihilque in contrarium, ut praecepere quidam falsa diligentia.

198 (55) Serere in iugera temperato solo iustum est tritici aut siliginis modios V, farris aut seminis, quod frumenti genus ita appellamus, X, hordei VI, fabae quinta amplius quam tritici, viciae XII, ciceris et cicerculae et pisi III, lupini X, lentis III – sed hanc cum fimo arido seri volunt –, ervi VI, siliciae VI, passiolorum IIII, pabuli XX,
199 milii, panici sextarios IIII, pingui solo plus, gracili minus. Est et alia distinctio: in denso aut cretoso aut uliginoso tritici aut siliginis modios VI, in soluta terra et sicca et laeta IIII. Macies enim soli, nisi rarum culmum habet, spicam minutam facit et inanem; pinguia arva ex uno semine fruticem numerosum fundunt densamque
200 segetem ex raro semine emittunt. Ergo inter quattuor et sex modios, pro natura soli quinta minus seri plusve praecipiunt; item in

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

avidità: si crede che essa abbia fame e lo divori[1]. È buon criterio seminare con piú fretta nei luoghi umidi[2], perché il seme non sia mandato in putrefazione dalle piogge; piú tardi, invece, nelle zone piú secche[3], in modo che le piogge seguano la semina ed il seme non si esaurisca stando a lungo nella terra senza germogliare; allo stesso tempo, nelle semine anticipate bisogna spargere fitto il seme, perché esso germoglia lentamente, mentre nelle semine ritardate poco fitto, perché il seme potrebbe morire per l'eccessiva
197 quantità. Anche spargere il seme in modo uniforme richiede abilità. In ogni caso, la mano deve accompagnare il passo ed essere sempre in linea con il piede destro. Capita anche, per motivi non chiari, che alcuni abbiano una mano particolarmente felice e feconda. Non bisogna trasferire in luoghi caldi semi provenienti da luoghi freddi, né dalle regioni a semina precoce in quelle a semina ritardata, e in generale in zone con caratteristiche opposte, come alcuni, con uno zelo mal fondato, consigliano[1].

198 (55) La quantità giusta da seminare per iugero in un terreno medio è di 5 moggi di tritico o di siligine, 10 di farro o di sementa (un particolare tipo di frumento cosí chiamato), 6 di orzo, di fava un quinto in piú che di tritico, 12 di veccia, 3 di ceci, di cicerchia e di piselli, 10 di lupino, 3 di lenticchie (ma queste ultime prescrivono di seminarle miste a letame secco), 6 di ervo, 6 di silicia, 4 di dolici, 20 di foraggio, 4 sestarii di miglio o di panico[1]; in un terreno pingue le quantità vanno aumentate, in uno magro di-
199 minuite[2]. C'è anche un'altra distinzione da fare: in un terreno denso, o argilloso, o umido 6 moggi di tritico o di siligine; in una terra sciolta, asciutta e ricca 4. Infatti la magrezza del suolo, se gli steli non sono radi, dà spighe piccole e vuote, mentre i terreni grassi da un sol seme producono numerosi steli e da semi radi una
200 messe densa. Perciò consigliano di seminare un quinto in piú o in meno a seconda della natura del terreno, mantenendosi fra i quat-

196. [1] Credenza riferita anche da Teofrasto VIII 6.2.
[2] Cfr. Columella II 8.3.
[3] Cfr. Columella XI 2.80, il quale parla di terre calde piú che secche.

197. [1] Il parere contro cui Plinio polemizza è riportato in *Geoponica* II 17 ed è attribuito a Didimo.

198. [1] Per il tritico Columella prescrive 4 o 5 moggi (II 9.1), 9 o 10 di farro (*ibid.*), 6 di *hordeum distichum* (II 9.16) e 5 di *hordeum hexastichum* (II 9.15), 6 moggi di fave (II 10.8), 7 moggi di veccia nella prima semina e 6 nella seconda (II 10.29), 3 moggi per i ceci e la cicerchia (II 10.19 sg.), 10 moggi di lupino (II 10.4), un po' piú di 1 moggio di lenticchie (II 10.16), 5 moggi di ervo (II 10.34), 7 moggi di silicia nella prima semina e 6 nella seconda (II 10.33), 4 sestari di panico e di miglio (II 9.18).
[2] Lo stesso dice Varrone, *Res rusticae* I 44.1, che per iugero dà queste quantità: 4 moggi di fave, 5 di tritico, 6 d'orzo, 10 di farro.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

consito aut clivoso, ut in macro. Hoc pertinet oraculum illud magno opere custodiendum: Segetem ne defrudes. Adiecit his Attius in Praxidico, ut sereretur, cum luna esset in ariete, geminis, leone, libra, aquario, Zoroastres sole scorpionis duodecim partes transgresso, cum luna esset in tauro.

201 (56) Sequitur huc dilata et maxima indigens cura de tempore fruges serendi quaestio magnaque ex parte rationi siderum conexa; quamobrem sententias omnium in primis ad id pertinentes exponemus. Hesiodus, qui princeps hominum de agricultura praecepit, unum tempus serendi tradidit a vergiliarum occasu. Scribebat enim
202 in Boeotia Helladis, ubi ita seri diximus. Inter diligentissimos convenit, ut in alitum quadripedumque genitura, esse quosdam ad conceptum impetus et terrae. Hoc Graeci ita definiunt, cum sit calida et umida. Vergilius triticum et far a vergiliarum occasu seri iubet, hordeum inter aequinoctium autumni et brumam, viciam vero et passiolos et lentem boote occidente. Quo fit, ut horum siderum
203 aliorumque exortus et occasus digerendi sint in suos dies. Sunt qui et ante vergiliarum occasum seri iubeant, dumtaxat in arida terra calidisque provinciis; custodiri enim semen, corrumpente umore,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tro e i sei moggi; e di seminare in un terreno con piante o in declivio allo stesso modo che in uno magro[1]. A questo si riferisce quel detto che va assolutamente osservato: «Non defraudare la messe dei suoi frutti»[2]. A questi consigli Accio nei *Praxidica*[3] aggiunge che bisogna seminare quando la luna è in Ariete, Gemelli, Leone, Bilancia, Acquario; Zoroastro[4] quando il sole ha già attraversato dodici gradi dello Scorpione e la luna è in Toro.

201 (56) Affrontiamo ora un problema fin qui rimandato e che richiede la massima attenzione, il problema del momento migliore per la semina, che è in notevole misura collegato all'astronomia[1]. Per questa ragione esporremo in primo luogo tutti i pareri espressi sull'argomento. Esiodo, che per primo diede dei precetti sulla coltivazione dei campi, dice che l'unico momento adatto per la semina è dopo il tramonto delle Pleiadi[2]. Infatti egli scriveva nella Beozia, regione della Grecia, dove, come abbiamo detto[3], si semi-
202 na proprio in questo periodo. Gli osservatori piú attenti sono d'accordo sul fatto che, come accade per la riproduzione dei quadrupedi e dei volatili, anche la terra abbia particolari spinte a concepire[1]. I Greci ritengono che ciò accada quando essa è calda e umida. Virgilio prescrive di seminare il tritico e il farro dopo il tramonto delle Pleiadi[2], l'orzo fra l'equinozio d'autunno e il solstizio d'inverno[3], la veccia, i dolici e la lenticchia al tramonto di Boote[4]. Perciò è importante determinare i giorni esatti del sorgere
203 e del tramonto di questi e degli altri astri. C'è anche chi consiglia di seminare prima del tramonto delle Pleiadi, almeno nei terreni aridi e nelle zone calde; infatti il seme si conserva (è l'umidità che lo fa andare a male), e con la prima pioggia in un sol giorno esso

200. [1] Dall'inizio del paragrafo 199 Plinio ha fedelmente seguito Columella II 9.5 sg.
[2] Il detto è in Catone 5.4: *segetem ne defrudet: nam id infelix est.*
[3] I *Praxidica* erano un trattato (perduto per noi) che probabilmente traeva il nome dall'astrologo greco Prassidico, della cui opera erano forse la traduzione. L'Accio cui Plinio li attribuisce (cfr. anche l'Indice del XVIII) sarebbe da identificarsi col poeta tragico Lucio Accio (170-90 circa a. C.).
[4] Zoroastro, o Zaratustra, è il mitico mago e saggio persiano, fondatore della religione mazdaica, menzionato dai Greci a partire dal v secolo a. C. La tradizione lo voleva autore di numerosi trattati, alcuni dei quali sull'astrologia.

201. [1] *Ratio siderum* è la traduzione latina del termine tecnico greco *astrología*.
[2] Esiodo, *Opere* 384.
[3] Cfr. par. 49.

202. [1] Cfr. Columella X 196 sgg. In *Geoponica* II 14.4 Didimo riporta l'opinione di Democrito, che collocava le spinte piú forti alla fecondità della terra nei giorni vicini al tramonto della Corona.
[2] Cfr. *Georgica* I 219-21.
[3] Cfr. *Georgica* I 208-10.
[4] *Georgica* I 227-29. Il tramonto pomeridiano di Boote era posto fra il 31 ottobre e il 2 novembre.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

et a proximo imbre uno die erumpere; alii statim ab occasu vergiliarum – sequi imbres a septimo fere die –; aliqui in frigidis ab ae-
204 quinoctio autumni, in calidis serius, ne ante hiemem luxurient. Inter omnes autem convenit circa brumam serendum non esse, magno argumento, quoniam hiberna semina, cum ante brumam sata sint, septimo die erumpant; si post brumam, vix quadragesimo. Sunt qui properent atque ita pronuntient, festinatam sementem saepe decipere, serotinam semper. E contrario alii vel vere potius serendum quam malo autumno atque, ubi fuerit necesse, inter fa-
205 vonium et vernum aequinoctium. Quidam omissa caelesti subtilitate temporibus definiunt: vere linum et avenam et papaver atque, uti nunc Transpadani servant, usque in quinquatrus, fabam, siliginem Novembri mense, far Septembri extremo usque in idus Octobres, alii post hunc diem in kal. Novembres. Ita his nulla naturae cura est, illis nimia, et ideo caeca subtilitas, cum res geratur inter
206 rusticos litterarumque expertes, non modo siderum. Et confitendum est caelo maxime constare ea, quippe Vergilio iubente praedisci ventos ante omnia ac siderum mores neque aliter quam navigantibus servari. Spes ardua, inmensa, misceri posse caelestem divinitatem inperitiae rusticae, sed temptanda tam grandi vitae emolumento. Prius tamen sideralis difficultas, quam sensere etiam periti,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

germoglia [1]. Altri dicono di seminare appena dopo il tramonto delle Pleiadi; quasi sempre le piogge seguono sei giorni dopo. Altri ancora sostengono che nelle zone fredde si semina a partire dall'equinozio di autunno, in quelle calde piú tardi, perché le piantine
204 non siano troppo cresciute all'arrivo dell'inverno. Tuttavia, sono tutti d'accordo che non bisogna seminare nei giorni vicini al solstizio d'inverno [1], per la buona ragione che i semi invernali, seminati prima del solstizio, vengono fuori dopo sette giorni, mentre quelli seminati dopo il solstizio a stento dopo quaranta [2]. Ci sono persone che preferiscono anticipare e sostengono che, se la semina anticipata delude spesso, quella ritardata sempre [3]. Altri, al contrario, ritengono che bisogna seminare a primavera piuttosto che in un cattivo autunno e, quando è necessario, fra il favonio e l'equi-
205 nozio di primavera. Alcuni, trascurando le sottigliezze dell'astronomia, si regolano sulle stagioni: di primavera si semina il lino, l'avena e il papavero, e questo (come fanno a tutt'oggi gli abitanti della Transpadana) fino alle Quinquatrie [1]; la fava e la siligine in novembre; il farro dalla fine di settembre alle idi di ottobre e, secondo altri, dalle idi di ottobre alle calende di novembre. Cosí, costoro non si dànno preoccupazione della natura, mentre quegli altri se ne dànno troppa, e la loro sottigliezza riesce oscura, tanto piú che la questione riguarda contadini ignari delle lettere, e non
206 solo degli astri. C'è tuttavia da riconoscere che quei fenomeni dipendono enormemente dal cielo, e Virgilio stesso consiglia di studiare innanzitutto i venti e le proprietà degli astri, e di osservarli non meno di quanto fanno i naviganti [1]. È una difficile e troppo grande aspirazione quella di riuscire a combinare la divina scienza del cielo con l'ignoranza contadina: e tuttavia vale la pena di tentare, tanto grande è il vantaggio che ne verrebbe alla vita umana. Prima, però, bisogna fare oggetto di studio le complicatezze dell'astronomia, di cui pure gli esperti si sono resi conto, perché poi

201. [1] È quanto dice, con piú particolari, Columella II 8.4.

204. [1] Il consiglio di non seminare nei quindici giorni che precedono e che seguono il solstizio d'inverno è in Varrone, *Res rusticae* I 35.2, e Columella II 8.2. Ma il consiglio di seminare prima delle piogge e lontano dal solstizio è già in Teofrasto, *De causis plantarum* III 23.2.

[2] Cfr. Varrone, *Res rusticae* I 34.1.

[3] Questo *vetus proverbium* è ricordato anche da Columella XI 2.80.

205. [1] Esistevano due feste delle Quinquatrie a Roma. La seconda, meno importante, si celebrava dal 13 al 15 giugno; la piú importante, che è quella di cui qui si parla, aveva luogo il 19 marzo ed era cosí chiamata perché si celebrava cinque giorni dopo le idi. Dapprima durava solo un giorno, poi si estese per cinque giorni, dal 19 al 23 marzo. Originariamente connessa al culto di Marte, in età storica era legata alla dea Minerva.

206. [1] Il paragone con i naviganti è reso esplicito da Virgilio in *Georgica* I 204 sgg.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

subicienda contemplationi est, quo deinde laetior mens discedat a caelo et facta sentiat, quae futura praenosci non possint.

207 (57) Primum omnium dierum ipsorum anni solisque motus prope inexplicabilis ratio est, ad CCCLXV adiciente anno intercalario diei noctisque quadrantes. Ita fit, ut tradi non possint certa siderum tempora. Accedit confessa rerum obscuritas, nunc praecurrente nec paucis diebus tempestatum significatu, quod προχειμάζειν Graeci vocant, nunc postveniente, quod ἐπιχειμάζειν, et plerumque alias celerius, alias tardius caeli effectu ad terram deciduo:
208 vulgo serenitate reddita confectum sidus audimus. Praeterea cum omnia haec statis sideribus caeloque adfixis constent, interveniunt motu stellarum grandines, imbres, et ipsi non levi effectu, ut docuimus, turbantque conceptae spei ordinem. Idque, ne nobis tantum putemus accidere, et reliqua fallit animalia sagaciora circa hoc, ut quo vita eorum constet, aestivasque alites praeposteri aut
209 praeproperi rigores necant, hibernas aestus. Ideo Vergilius errantium quoque siderum rationem ediscendam praecipit, admonens observandum frigidae Saturni stellae transitum. Sunt qui certissimum veris indicium arbitrentur ob infirmitatem animalis papiliones. Sed eo ipso anno, cum commentaremur haec, notatum est, proventum eorum ter repetito frigore extinctum advenasque volucres a. d. VI kal. Febr. spem veris adtulisse mox saevissima hieme
210 conflictatas. Res anceps primum omnium a caelo peti legem, dein-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

l'animo abbandoni piú lieto il cielo e per lo meno sappia spiegarsi le cose accadute, se non gli è possibile prevederle.

207 (57) Innanzitutto, il calcolo dei giorni stessi dell'anno e dei movimenti del sole presenta difficoltà quasi insormontabili, dal momento che ai 365 giorni l'anno intercalare aggiunge le quarte parti di un giorno e di una notte[1]. Di conseguenza, non si possono indicare date fisse per gli astri. A ciò si aggiunge la riconosciuta oscurità di queste cose, dal momento che a volte il maltempo indica l'arrivo dell'inverno con un anticipo di parecchi giorni (i Greci lo chiamano inverno anticipato), a volte invece si verifica dopo che questo è iniziato (i Greci lo chiamano inverno ritardato), e per lo piú l'influsso del cielo si fa sentire sulla terra ora in anticipo, ora in ritardo[2]. Generalmente, quando torna il sereno, sentiamo dire
208 che la costellazione ha finito il suo corso. Peraltro, mentre tutti questi movimenti dipendono da stelle determinate e fisse in cielo, il movimento dei pianeti provoca grandini e piogge, che hanno effetti non trascurabili, come ho dimostrato, e turbano l'ordine previsto[1]. Questo fenomeno (perché non si creda che capiti solo a noi) inganna anche gli altri animali, che pure hanno una sensibilità piú acuta della nostra per queste cose, poiché da esse dipende la loro vita, e gli uccelli estivi vengono uccisi dai freddi anticipati
209 o ritardati, mentre quelli invernali dai caldi precoci o tardivi. Pertanto Virgilio consiglia di studiare anche il movimento delle stelle erranti, ed ammonisce di prestare attenzione al passaggio del freddo pianeta di Saturno[1]. Alcuni ritengono che le farfalle, per la loro estrema delicatezza, siano la prova piú sicura della primavera. Ma proprio nell'anno in cui sto scrivendo si è osservato che al loro arrivo sono state per tre volte uccise da un'ondata di freddo e che gli uccelli migratori, che il 6° giorno prima delle calende di febbraio [27 gennaio] avevano portato la speranza della primavera, subito dopo erano stati tormentati da un inverno rigidissimo.
210 Gli aspetti del problema sono due: prima di tutto bisogna chiede-

207. [1] L'anno intercalare, introdotto dalla riforma del calendario voluta da Cesare nel 46, consisteva in quello che noi chiamiamo anno bisestile, durante il quale il 24 febbraio veniva ripetuto (il termine bisestile viene proprio di qui, in quanto si contava due volte, *bis*, il sesto giorno prima delle calende di marzo).

[2] Sul problema dell'influsso degli astri sulle colture e, piú in generale, sui destini umani, diverse erano le opinioni degli antichi, dalla fede degli stoici allo scetticismo dei filosofi platonici. Plinio mantiene una posizione oscillante, ammettendo per lo piú un influsso non necessariamente immediato (come in questo passo). In alcuni casi, tuttavia, la fede negli astri appare in lui piú categorica (cfr. ad esempio II.105 sgg., dove tutti gli accadimenti del globo appaiono connessi in qualche modo alla situazione astrale).

208. [1] Cfr. II.106.

209. [1] *Georgica* I 336.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

de eam argumentis esse quaerendam. Super omnia est mundi convexitas terrarumque globi differentia, eodem sidere alio tempore aliis aperiente se gentibus, quo fit, ut causa eius non isdem diebus ubique valeat. Addidere difficultatem et auctores diversis in locis
211 observando, mox etiam in isdem diversa prodendo. Tres autem fuere sectae, Chaldaea, Aegyptia, Graeca. His addidit quartam apud nos Caesar dictator annos ad solis cursum redigens singulos Sosigene perito scientiae eius adhibito; et ea ipsa ratio postea conperto errore correcta est ita, ut duodecim annis continuis non intercalaretur, quia coeperat ad sidera annus morari, qui prius ante-
212 cedebat. Et Sosigenes ipse trinis commentationibus, quamquam diligentior ceteris, non cessavit tamen addubitare ipse semet corrigendo. Auctores prodidere ea, quos praetexuimus volumini huic, raro ullius sententia cum alio congruente. Minus hoc in reliquis
213 mirum, quos diversi excusaverint tractus. Eorum, qui in eadem regione dissedere, unam discordiam ponemus exempli gratia: occasum matutinum vergiliarum Hesiodus – nam huius quoque nomine exstat astrologia – tradidit fieri, cum aequinoctium autumni conficeretur, Thales XXV die ab aequinoctio, Anaximander XXIX,
214 Euctemon XLIIII, Eudoxus XLVIII. Nos sequimur observationem

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

re al cielo delle norme, successivamente bisogna cercarne gli indizi sulla terra. Piú di tutto hanno importanza la convessità del mondo e la diversa latitudine delle terre del globo, per cui uno stesso astro si mostra ai vari popoli in momenti diversi: per questo il suo influsso non si fa sentire dovunque negli stessi giorni [1]. Accresce la difficoltà il fatto che gli autori compiono le loro osservazioni in luoghi diversi, e talvolta, invece, riferiscono dati diversi per gli stessi luoghi. Ci sono state tre scuole, la caldea, l'egiziana e la gre-
211 ca. A queste tre, durante la sua dittatura, Cesare ne aggiunse una quarta da noi, ricollegando gli anni al corso del sole con l'aiuto di Sosigene, un esperto di astronomia [1]. Questo stesso calcolo, successivamente, in seguito alla scoperta di un errore, venne corretto sopprimendo per dodici anni di seguito i giorni intercalari, dal momento che l'anno, prima in anticipo rispetto agli astri, aveva co-
212 minciato ad essere in ritardo [2]. E Sosigene stesso, nei suoi tre trattati [1], benché fosse piú preciso di altri, non cessò mai di avere dei dubbi e di correggersi. Su questo argomento hanno scritto diversi autori, da me citati all'inizio di questo libro [2], ma è raro che il parere di uno concordi con quello di un altro. Ciò desta minor meraviglia nel caso degli altri, poiché le diverse zone di provenienza
213 possono motivarlo. Ma per quelli che, pur facendo osservazioni nella stessa regione, sono tuttavia in dissenso, porteremo a mo' di esempio una divergenza: Esiodo (poiché a suo nome ci è pervenuto anche un trattato di astronomia) dice che il tramonto mattutino delle Pleiadi avviene alla fine dell'equinozio d'autunno, mentre Talete lo pone nel 25° giorno successivo all'equinozio, Anassiman-
214 dro nel 29°, Euctemone nel 44°, Eudosso nel 48° [1]. Noi seguiremo

210. [1] Scetticismo sugli influssi di questi astri manifestava Cicerone (*De divinatione* II 93-95), osservando che la situazione astrale muta da un posto all'altro, e che esistono persone diversissime nate nello stesso posto alla stessa ora.

211. [1] Plinio allude qui alla riforma giuliana del calendario (cfr. par. 207, nota 1). Sosigene fu l'astronomo consultato da Cesare per porre rimedio alla sfasatura di ben 90 giorni che si era prodotta fra l'anno astronomico ed il calendario ufficiale.
[2] In un primo tempo l'anno intercalare, per un fraintendimento dei pontefici, ricorreva ogni tre anni: fu cosí necessaria una seconda riforma sotto Augusto, con la quale si fissava l'anno bisestile secondo un ciclo di quattro anni.

212. [1] Piú che tre diversi trattati, dovrebbero essere le successive edizioni dello stesso scritto.
[2] Sono gli autori di trattati astronomici da Plinio ricordati nell'Indice del XVIII.

213. [1] La divergenza di ben 48 giorni fra il supposto Esiodo ed Eudosso può risultare unicamente da un'inesattezza di Plinio o della sua fonte, trattandosi di un periodo troppo lungo perché lo si possa spiegare con i diversi punti di osservazione o in base alla precessione degli equinozi. Talete di Mileto fiorí nella prima metà del VI secolo a. C. e previde l'eclisse di sole del 28 maggio 585; Anassimandro fu allievo e continuatore di Talete e studiò in particolare il corso degli astri; Euctemone visse nella seconda metà del V secolo a. C. e scrisse un trattato di astronomia; Eudosso di Cnido (391 circa - 338 a. C.) fu astronomo, matematico, medico e filosofo.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Caesaris maxime; haec erit Italiae ratio. Dicemus autem et aliorum placita, quoniam non unius terrae, sed totius naturae interpretes sumus, non auctoribus positis – id enim verbosum est –, sed regionibus. Legentes tantum meminerint brevitatis gratia, cum Attica
215 nominata fuerit, simul intellegere Cycladas insulas; cum Macedonia, Magnesiam, Threciam; cum Aegyptus, Phoenicen, Cyprum, Ciliciam; cum Boeotia, Locridem, Phocidem et finitimos semper tractus; cum Hellespontus, Chersonesum et continentia usque Atho montem; cum Ionia, Asiam et insulas Asiae; cum Peloponnesus, Achaiam et ad vesperam iacentes terras. Chaldaei Assyriam
216 et Babyloniam demonstrabunt. Africam, Hispanias, Gallias sileri non erit mirum; nemo enim observavit in iis, qui proderet siderum exortus. Non tamen difficili ratione dinoscentur in illis quoque terris digestione circulorum, quam in sexto volumine fecimus, qua cognatio caeli non gentium modo, verum urbium quoque singula-
217 rum intellegitur. Ergo ex iis terris, quas nominavimus, sumpta convexitate circuli pertinentis ad quas quisque quaeret terras, iidem erunt siderum exortus per omnium circulorum pares umbras. Indicandum et illud, tempestates ipsas cardines suos habere quadrinis annis, et easdem non magna differentia reverti ratione solis, octonis vero augeri easdem, centesima revolvente se luna.

218 (58) Omnis autem ratio observata est tribus modis, exortu siderum occasuque et ipsorum temporum cardinibus. Exortus occasusque binis modis intelleguntur. Aut enim adventu solis occultantur stellae et conspici desinunt aut eiusdem abscessu proferunt se, ut

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

di preferenza le osservazioni di Cesare, e questo calcolo varrà per l'Italia[1]. Daremo però anche i pareri di altri, dal momento che non studiamo un'unica regione, ma la natura tutta, e indicheremo non gli autori – sarebbe troppo lungo – ma le regioni. Chi legge si limiti a ricordare che, per brevità, quando parleremo dell'At-
215 tica intenderemo anche le Cicladi; sotto il nome della Macedonia comprenderemo la Magnesia e la Tracia; parlando dell'Egitto, indicheremo anche la Fenicia, Cipro e la Cilicia; con la Beozia faremo riferimento anche alla Locride, alla Focide ed ai territori confinanti; con l'Ellesponto al Chersoneso ed al continente fino al monte Athos; con la Ionia all'Asia Minore e alle sue isole; con il
216 Peloponneso all'Acaia e alle terre situate ad occidente. Il termine Caldei indicherà l'Assiria e la Babilonia. Nessuna meraviglia se non parleremo di Africa, Spagna e Gallia, perché nessuno ha pubblicato osservazioni sul sorgere degli astri in quelle regioni. Tuttavia, con un calcolo non difficile, tracciando dei cerchi con il criterio che abbiamo seguito nel sesto libro[1], si potranno conoscere le date anche per quelle terre: con questo calcolo si può stabilire non solo la parentela astronomica dei popoli, ma anche delle sin-
217 gole città. Dunque, se da quelle terre che abbiamo citato si sceglie un cerchio corrispondente alle regioni oggetto di indagine, le date del sorgere degli astri saranno le stesse per tutti quei paralleli che hanno le ombre della stessa lunghezza[1]. Bisogna indicare anche questo, che le stagioni stesse hanno dei cicli di quattro anni, e che ritornano con poche variazioni per via del sole, ma che ogni otto anni esse durano di piú in coincidenza con la centesima luna[2].

218 (58) L'intero sistema è costruito in base a tre tipi di osservazioni: del sorgere degli astri, del loro tramonto e dei cambiamenti di stagione. Ci sono due modi di intendere il sorgere ed il tramonto degli astri[1]. In un caso, infatti, le stelle sono nascoste dall'arrivo del sole e cessano di essere visibili, oppure si mostrano per l'al-

214. [1] In realtà le datazioni offerte da Sosigene erano originariamente calcolate per una zona piú meridionale dell'Italia: ciò spiega perché risultano sfasate di alcuni giorni.

216. [1] Cfr. VI.211 sgg.

217. [1] Cioè per tutte le zone che si trovano alla stessa latitudine.

[2] Il ciclo quadriennale era solare e se ne faceva risalire la paternità a Eudosso. Plinio ne pone il ricorrere al sorgere della Canicola negli anni intercalari. Il ciclo di otto anni, invece, combinava l'inizio del nono anno solare con la centesima lunazione. Su quest'ultimo ciclo secondo Plinio sono regolate le maree (cfr. II.215).

218. [1] Plinio lamenta qui l'inesattezza della terminologia latina, che non distingue fra il sorgere vero e proprio degli astri sull'orizzonte (in greco *anaphorá*) ed il fatto che un astro si renda visibile in cielo per l'attenuarsi della luce del sole (in greco *phaûsis*), espressi entrambi dal termine latino *exortus*. Lo stesso vale per il termine *occasus*, che non fa distinzione fra lo scomparire di un astro alla vista (in greco *aphanismós*) ed il suo reale tramonto ad occidente (*káthodos*).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

emersum hoc melius quam exortum consuetudo dixisset et illud oc-
219 cultationem potius quam occasum. Alio modo, quo die incipiunt apparere vel desinunt oriente sole aut occidente, matutini vespertinive cognominati, prout alteruter eorum mane vel crepusculo contingit. Dodrantes horarum, cum minimum, intervalla ea desiderant ante solis ortum vel post occasum, ut aspici possint. Praeterea bis quaedam exoriuntur et occidunt, omnisque sermo de iis est stellis, quas adhaerere caelo diximus.

220 (59) Cardines temporum quadripertita anni distinctione constant per incrementa lucis. Augetur haec a bruma et aequatur noctibus verno aequinoctio diebus XC horis tribus, dein superat noctes ad solstitium diebus XCIIII horis XII; ... usque ad aequinoctium autumni, et tum aequata diei procedit nox ex eo ad brumam die-
221 bus LXXXVIII horis tribus. Horae nunc in omni accessione aequinoctiales, non cuiuscumque diei, significantur, omnesque eae differentiae fiunt in octavis partibus signorum, bruma capricorni a. d. VIII kal. Ian. fere, aequinoctium vernum arietis, solstitium cancri, alterumque aequinoctium librae, qui et ipsi dies raro non
222 aliquos tempestatum significatus habent. Rursus hi cardines singulis etiamnum articulis temporum dividuntur, per media omnes

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

lontanarsi del sole, cosicché l'uso avrebbe fatto meglio a definire quest'ultimo fenomeno «emergere» piuttosto che «sorgere», e
219 l'altro «occultamento» invece che «tramonto». Nel secondo caso, invece, i giorni in cui gli astri cominciano a mostrarsi o cessano di farlo al sorgere o al tramontare del sole sono chiamati sorgere o tramonto mattutino o serale, a seconda che l'uno di questi due fenomeni si verifichi al mattino o al crepuscolo[1]. Per essere visibili questi astri hanno bisogno almeno di tre quarti d'ora prima del sorgere del sole o dopo il suo tramonto. Peraltro alcuni astri sorgono e tramontano due volte, e tutto il nostro discorso riguarda quelle stelle che abbiamo detto esser fissate alla volta celeste[2].

220 (59) I cambiamenti di stagione consistono nella divisione dell'anno in quattro parti in base al crescere ed al diminuire della luce[1]. La durata del giorno aumenta a partire dal solstizio d'inverno, e nell'equinozio di primavera, dopo 90 giorni e tre ore, uguaglia quella della notte; da quel momento il giorno dura piú della notte fino al solstizio d'estate, dopo 94 giorni e 12 ore; ... fino all'equinozio d'autunno, ed a quel punto, dopo che il giorno ha avuto durata pari alla notte, questa aumenta fino al solstizio, per
221 88 giorni e tre ore. Noi intendiamo qui per ore, in ciascuna di queste modificazioni, le ore equinoziali[1], non quelle di un giorno qualsiasi, e tutti questi mutamenti avvengono all'ottavo grado di ciascun segno zodiacale[2]: il solstizio l'inverno sotto il Capricorno, circa l'8° giorno prima delle calende di gennaio [25 dicembre], l'equinozio di primavera in Ariete, il solstizio d'estate nel Cancro e l'altro equinozio in Bilancia, e questi stessi giorni è raro che non
222 indichino qualche cambiamento del tempo[3]. A loro volta questi periodi si dividono ciascuno in due parti, pari alla metà dei gior-

219. [1] Per sorgere mattutino di un astro si intende il primo giorno in cui lo si vede alzarsi sull'orizzonte al mattino; per sorgere serale, il primo giorno in cui esso si leva sopra l'orizzonte dopo il crepuscolo. Il tramonto mattutino di un astro indica il giorno in cui esso scende sotto l'orizzonte all'alba, mentre il tramonto serale designa la data in cui per l'ultima volta si vede sparire l'astro sotto l'orizzonte occidentale, dopo il crepuscolo.

[2] Come Plinio spiega in II.6, la volta celeste, che gira su se stessa nel tempo di ventiquattro ore, trascina con sé le stelle, che sono trasportate insieme ad essa e descrivono cosí le loro orbite. Due le opinioni degli antichi sulle stelle fisse: o che non si muovessero *nisi cum caelo*, oppure che, pur seguendo una loro orbita, la compissero nel corso di millenni e dunque risultassero fisse alla percezione degli uomini (Macrobio, *Somnium Scipionis* I 17.16).

220. [1] Le spiegazioni sulla diversa durata del giorno in II.81.

221. [1] Le ore equinoziali equivalgono alle nostre, poiché costituiscono la dodicesima parte di un giorno (o di una notte) dell'equinozio.

[2] Cfr. II.81. La convinzione che i mutamenti coincidessero con l'ottavo grado risaliva all'astronomo Metone, fiorito nella seconda metà del V secolo a. C., ed è comunemente seguita dagli autori latini della prima età imperiale.

[3] Sugli influssi dell'equinozio d'autunno e del solstizio d'inverno Plinio si sofferma in II.108.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

dierum spatia, quoniam inter solstitium et aequinoctium autumni fidiculae occasus autumnum inchoat die XLVI, ab aequinoctio eo ad brumam vergiliarum matutinus occasus hiemem die XLIIII, inter brumam et aequinoctium die XLV flatus favoni vernum tempus, ab aequinoctio verno initium aestatis die XLVIII vergiliarum exor-
223 tus matutinus. Nos incipiemus a sementibus frumenti, hoc est vergiliarum occasu matutino. Nec deinde parvorum siderum mentione concidenda ratio est et difficultas rerum augenda, cum sidus vehemens Orionis isdem diebus longo decidat spatio.

224 (60) Sementibus tempora plerique praesumunt et ab XI die autumnalis aequinoctii fruges serunt, adveniente coronae exortu continuis diebus certo prope imbrium promisso, Xenophon non antequam deus signum dederit. Hoc Cicero noster imbre fieri interpretatus est, cum sit vera ratio non prius serendi quam folia coe-
225 perint decidere. Hoc ipso vergiliarum occasu fieri putant aliqui a. d. III idus Novembris, ut diximus, servantque id sidus etiam vestis institores, et est in caelo notatu facillimum. Ergo ex occasu eius de hieme augurantur quibus est cura insidiandi, negotiatoris avari-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ni[1], dal momento che fra il solstizio d'estate e l'equinozio d'autunno il tramonto della Lira fa iniziare l'autunno al 46° giorno; fra l'equinozio d'autunno ed il solstizio d'inverno il tramonto mattutino delle Pleiadi fa iniziare l'inverno al 44° giorno; fra il solstizio d'inverno e l'equinozio al 45° giorno il soffio del favonio dà inizio alla primavera; dall'equinozio di primavera al 48° giorno il
223 sorgere mattutino delle Pleiadi segna l'inizio dell'estate[2]. Noi cominceremo dalla semina del grano, cioè dal tramonto mattutino delle Pleiadi. In seguito non renderemo frammentari i calcoli e non aggraveremo la difficoltà dell'argomento citando le costellazioni piú piccole, tanto piú che il tempestoso astro di Orione tramonta negli stessi giorni dopo la sua lunga traversata[1].

224 (60) La maggior parte degli agricoltori anticipa il tempo delle semine e semina i cereali a partire dall'11° giorno dopo l'equinozio d'autunno, quando è vicina a sorgere la Corona[1], poiché è quasi certo che ci saranno piogge per vari giorni di seguito. Senofonte, invece, consiglia di non cominciare prima che la divinità abbia dato il segno. Il nostro Cicerone ha inteso che questo segno fosse la pioggia[2], mentre la vera regola è di non seminare prima che le
225 foglie abbiano cominciato a cadere. Alcuni ritengono che ciò avvenga proprio al tramonto delle Pleiadi, il 3° giorno prima delle idi di novembre [11 novembre], come abbiamo già detto[1]; a questa costellazione, che è facilissima da identificare in cielo[2], badano anche i venditori di tessuti. Pertanto, dal suo tramonto traggono auspici per l'inverno costoro, che si preoccupano di stare in agguato, con l'avidità propria dei commercianti. Un tramonto con

222. [1] Il computo qui presentato parte dal presupposto che gli equinozi ed i solstizi non segnino (come è per noi moderni, invece) l'inizio delle stagioni, ma il loro giorno centrale.

[2] Il tramonto della Lira è da Plinio fissato all'8 agosto (cfr. par. 271), il tramonto delle Pleiadi è l'11 novembre, il favonio spira l'8 febbraio (cfr. II.122) e il sorgere mattutino delle Pleiadi ha luogo il 10 maggio (cfr. par. 248).

223. [1] Secondo la saga piú antica, Orione sarebbe stato un abilissimo cacciatore, eliminato dalla dea Artemide perché si era vantato di colpire tutti gli animali fino ad estinguerne le specie. Assunto fra gli astri dopo la morte, si immaginava desse lassú la caccia alle due costellazioni vicine, le Pleiadi (Esiodo, *Opere* 619 sg.) e l'Orsa (Omero, *Iliade* XVIII 485 sgg.). La sua comparsa era associata alle piogge.

224. [1] La Corona, cosí chiamata perché di forma circolare, sorgeva dal 4 al 15 ottobre. Columella collegava questo astro all'abbondanza di piogge (XI 2.73 sg.) e Democrito riteneva che proprio queste piogge fossero il segno della massima fecondità della terra (cfr. par. 202, nota 1).

[2] Cfr. Senofonte, *Economico* 17.2: Plinio attribuisce all'esegesi di Cicerone quanto invece si trova già nel testo greco. La traduzione dell'*Economico* fatta da Cicerone (che ne parla in *De officiis* II 87) è per noi perduta.

225. [1] Cfr. II.125.

[2] Sua caratteristica è di presentarsi visivamente come un gruppo serrato: un'etimologia popolare metteva in collegamento il nome delle Pleiadi con la radice di *polýs*, «molto», mentre un'altra lo collegava al verbo greco *pléo*, «navigare», intendendo cioè «stelle dei naviganti».

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tia. Nubilo occasu pluviosam hiemem denuntiat, statimque augent lacernarum pretia; sereno asperam, et reliquarum vestium accen-
226 dunt. Sed ille indocilis caeli agricola hoc signum habeat inter suos vepres humumque suam aspiciens: cum folia viderit decidua. Sic iudicetur anni temperies, alibi tardius, alibi maturius. Ita enim sentitur, ut caeli locique adficit natura, idque in hac ratione praecellit, quod eadem et in mundo publica est et unicuique loco peculiaris.
227 Miretur hoc qui non meminerit ipso brumali die puleium in carnariis florere. Adeo nihil occultum esse natura voluit. Et serendi igitur hoc dedit signum. Haec est vera interpretatio argumenta naturae secum adferens, quippe sic terram peti suadet promittitque quandam stercoris vicem et contra rigores terram satusque operiri a se nuntiat ac monet festinare.

228 (61) Varro in fabae utique satu hanc observationem custodiri praecepit. Alii plena luna serendam, lentim vero a vicesima quinta ad tricesimam, viciam quoque iisdem lunae diebus. Ita demum sine limacibus fore. Quidam pabuli causa sic iubent seri, seminis autem vere.

Est et alia manifestior ratio mirabiliore naturae providentia, in qua Ciceronis sententiam ipsius verbis subsignabimus:

Iam vero semper viridis semperque gravata
Lentiscus triplici solita est grandescere fetu
Ter fruges fundens tria tempora monstrat arandi.

229 Ex his unum hoc erit idem et lino ac papaveri serendo. Cato de papavere ita tradit: «Virgas et sarmenta, quae tibi usioni supererunt,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cielo coperto preannuncia un inverno piovoso: ed ecco che subito alzano i prezzi dei mantelli; un tramonto sereno lo fa prevedere
226 rigido, ed immediatamente rincarano gli altri abiti. Ma il nostro contadino, che non si intende di astronomia, troverà questo segno fra i cespugli e osservando la sua terra: vedrà le foglie cadute. Si potrà giudicare la temperatura dell'anno in base alla caduta delle foglie, in alcuni posti piú tardiva, in altri piú precoce. Cosí infatti ci si rende conto della natura del clima e del luogo, e questo procedimento è superiore agli altri perché è universale, ed allo stesso
227 tempo è utilizzabile in modo specifico per ciascuna regione. Si meravigli di questo chi non ricorda che nel giorno stesso del solstizio d'inverno il puleggio fiorisce nelle dispense[1]. A tal punto la natura volle che niente rimanesse nascosto. E perciò diede questo segno per la semina. Questa è l'interpretazione veritiera, che apporta le prove stesse della natura, la quale consiglia cosí di rivolgersi alla terra, promette una sorta di concime, e annunzia che il terreno e le sementi sono da lei protetti contro i rigori del gelo, ed avverte di affrettarsi.

228 (61) Nella semina delle fave Varrone[1] consiglia di rispettare sempre questa regola. Altri, invece, sostengono che bisogna seminare le fave con la luna piena, la lenticchia dal venticinquesimo al trentesimo giorno della luna, e la veccia anch'essa negli stessi giorni della luna[2]. Solo cosí sarà finalmente priva di lumache. Alcuni prescrivono di seminare in questo periodo la veccia destinata al foraggio, ed in primavera quella che serve per il seme.

E c'è anche un altro criterio, fondato su una maggiore evidenza, e dovuto ad una ancor piú ammirevole previdenza della natura: in proposito trascriveremo il parere di Cicerone con le sue stesse parole[3]:

> Ma ormai il lentischio, sempre verde e sempre carico di frutti, è solito far crescere un triplice raccolto, e dando tre volte frutto mostra i tre momenti dell'aratura.

229 Di questi tre periodi, quello di cui stiamo parlando andrà bene per seminare anche il lino e il papavero. Ecco la norma dataci da

227. [1] La fioritura del puleggio (ricordata anche in II.108) era un luogo comune della tradizione stoica, in quanto il suo legame con il solstizio era una prova del determinismo (Cicerone, *De divinatione* II 33 cita la fioritura del puleggio fra i casi, raccolti dagli stoici, di *contagio in natura rerum*). Il puleggio (*Mentha pulegium*) è da Plinio ricordato a proposito della menta in XIX.160; sui suoi usi medici cfr. XX.152 sgg.

228. [1] *Res rusticae* I 34.2.
[2] Consigli analoghi in Columella XI 2.85 (per la fava) e II 10.30 (per la veccia).
[3] Cfr. *De divinatione* I 15, che rende Arato 1051-56, il quale a sua volta riprende lo Pseudo-Teofrasto, *De signis* 4.6. Il lentischio è stato identificato nella *Pistacia lentiscus*.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

in segete comburito. Ubi eas combusseris, ibi papaver serito». Silvestre in miro usu est melle decoctum ad faucium remedia, visque somnifera etiam sativo. Et hactenus de hiberna semente.

230 (62) Verum ut pariter omnis culturae quoddam breviarium peragatur, eodem tempore conveniet arbores stercorare, adcumulare item vineas – sufficit in iugerum opera – et, ubi patietur loci ratio, arbusta ac vineas putare, solum seminariis bipalio praeparare, inci-
231 lia aperire, aquam de agro pellere, torcular lavare et recondere. A kal. Novemb. gallinis ova supponere nolito, donec bruma conficiatur. In eum diem ternadena subicito aestate tota, hieme pauciora, non tamen infra novena. Democritus talem futuram hiemem arbitratur, qualis fuerit brumae dies et circa eum terni; item solstitio aestatem. Circa brumam plerisque bis septeni halcyonum feturae ventorum quiete molliunt caelum. Sed et in his et in aliis omnibus ex eventu significationum intellegi sidera debebunt, non ad dies utique praefinitos expectari tempestatum vadimonia.

232 (63) Per brumam vitem ne colito. Vina tum defaecari vel etiam diffundi Hyginus suadet a confecta ea septimo die, utique si septima luna conpetat; cerasa circa brumam seri. Bubus glandem tum adspergi convenit in iuga singula modios. Largior valetudinem in-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Catone per il papavero: «I ramoscelli ed i sarmenti che resteranno inutilizzati, bruciali in un terreno a grano. E sul posto in cui li avrai bruciati semina il papavero»[1]. Il papavero selvatico bollito nel miele è utilissimo per la cura della gola, ed anche quello coltivato ha proprietà di sonnifero[2]. E sulle semine invernali tanto basta.

230 (62) Ma, per dare una sorta di breve lista delle attività agricole nel loro insieme, converrà nella stessa epoca dare il letame agli alberi e rincalzare le vigne – basta un operaio per iugero – e, dove la natura del luogo lo permetterà, potare gli arbusti e la vite, preparare il terreno per i vivai con la vanga, aprire le fosse di scarico,
231 mandar via l'acqua dal campo, lavare e riporre il torchio[1]. A partire dalle calende di novembre non mettere le galline a covare finché non sia passato il solstizio d'inverno[1]. Fino alle calende di novembre, per l'intera estate, mettile a covare tredici uova ciascuna, d'inverno un po' meno, ma in ogni caso non meno di nove. Democrito ritiene che l'inverno sarà come il solstizio invernale e i tre giorni vicini; lo stesso dicasi per il solstizio estivo e l'estate. Intorno al solstizio d'inverno, secondo i piú, i quattordici giorni in cui le alcioni depongono le uova placano il cielo con la caduta dei venti[2]. Ma in queste e in tutte le altre cose si dovrà giudicare l'influenza degli astri in base agli avvenimenti, e in ogni caso non si potranno aspettare, quasi fossero garantiti, dei giorni precisi per il cambiamento del tempo.

232 (63) Non curare la vite durante il solstizio d'inverno. Igino[1] consiglia di chiarificare i vini ed eventualmente di travasarli il settimo giorno dopo il solstizio, soprattutto se esso coincide con il settimo giorno della luna, e di piantare i ciliegi nei giorni vicini al solstizio[2]. Allora è il momento di mettere a bagno le ghiande per i buoi, un moggio per ogni coppia. Una quantità superiore nuoce

229. [1] Citazione letterale di Catone 38.4.
[2] Sulle varie specie di papaveri cfr. XIX.168 sg.; sul loro uso come sonniferi, cfr. XX.198 sg.

230. [1] Analoghe prescrizioni dànno Varrone, *Res rusticae* I 35.1; I 36; Columella XI 2.79 e 82.

231. [1] Cfr. Plinio X.150: le galline cominciano a fare uova dal solstizio d'inverno; le migliori covate si fanno prima dell'equinozio di primavera. Columella ci informa che le galline decidono di covare a partire dalla metà di gennaio (VIII 5.8).
[2] Si tratta dei cosiddetti giorni alcionii, cioè i sette precedenti ed i sette successivi al solstizio d'inverno: il mare si placava per permettere alle alcioni di deporre le loro uova (cfr. II.125). Le alcioni preparano il nido nei giorni precedenti il solstizio e depongono le uova nei sette successivi, informa Plinio X.90.

232. [1] Gaio Giulio Igino, liberto e bibliotecario di Augusto, era l'autore di un trattato *De agricultura*, a noi non pervenuto.
[2] Per i ciliegi cfr. XVII.135.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

festat, et quocumque tempore detur, si minus XXX diebus continuis data sit, narrant verna scabie poenitere. Materiae caedendae tem-
233 pus hoc dedimus. Reliqua opera nocturna maxime vigilia constent, cum sint noctes tanto ampliores, qualos, crates, fiscinas texere, faces incidere, ridicas praeparare interdiu XXX, palos LX et in lucubratione vespertina ridicas V, palos X, totidem antelucana.

234 (64) A bruma in favonium Caesari nobilia sidera significant, III kal. Ian. matutino canis occidens, quo die Atticae et finitimis regionibus aquila vesperi occidere traditur. Pridie nonas Ian. Caesari delphinus matutino exoritur et postero die fidicula, quo Aegypto
235 sagitta vesperi occidit. Item ad VI idus Ian. eiusdem delphini vespertino occasu continui dies hiemant Italiae, et cum sol in aquarium sentiatur transire, quod fere XVI kal. Feb. evenit. VIII kal. stella regia appellata Tuberoni in pectore leonis occidit matutina,
236 et pridie nonas Feb. fidicula vespera. Huius temporis novissimis diebus, ubicumque patietur caeli ratio, terram ad rosaria et vineae satum vertere bipalio oportet – iugero operae LXX sufficiunt –, fos-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

alla loro salute e, in qualunque momento si diano loro, se vengono date per un periodo inferiore a 30 giorni consecutivi, si dice che in primavera la scabbia ve ne farà pentire[3]. Questo è anche il
233 momento di tagliar legna[4]. Il resto dei lavori si farà soprattutto nelle veglie notturne: dal momento che le notti sono di tanto piú lunghe, si possono intessere ceste, graticci e panieri, tagliare le torce, preparare durante il giorno 30 pali per le vigne e 60 pioli di sostegno, nella veglia serale rispettivamente 5 e 10, e lo stesso numero prima dell'alba.

234 (64) Dal solstizio al favonio per Cesare le costellazioni importanti che dànno indicazioni sono: il 3° giorno prima delle calende di gennaio [30 dicembre] il Cane, che tramonta al mattino[1] (si dice che nello stesso giorno in Attica, e nelle regioni vicine, alla sera tramonta l'Aquila)[2]. Il giorno prima delle none di gennaio [4 gennaio] secondo Cesare il Delfino sorge di mattina[3], e il giorno successivo sorge la Lira[4], mentre in Egitto, a sera, tramonta la
235 Freccia. Ancora, circa il 6° giorno prima delle idi di gennaio [8 gennaio], al tramonto serale dello stesso Delfino, ci sono in Italia alcuni giorni consecutivi di freddo intenso, e lo stesso quando si vede il sole passare in Acquario, il che avviene intorno al 16° giorno prima delle calende di febbraio [17 gennaio]. L'8° giorno prima delle calende [25 gennaio] la stella che Tuberone chiama regia[1] tramonta al mattino nel petto del Leone, ed il giorno prima delle none di febbraio [4 febbraio] la Lira tramonta alla sera[2].

236 Negli ultimi giorni di questo periodo, dovunque il clima lo consentirà, bisogna rivoltare la terra con la vanga per piantare rosai e vigne – per uno iugero bastano 70 giornalieri –, bisogna pu-

[3] La stessa dose in Catone 54.1 e Columella XI 2.83, il quale consiglia anch'egli la durata di trenta giorni.

[4] Sui tempi e le tecniche del taglio della legna cfr. XVI.188-93.

234. [1] L'indicazione è erronea, perché in realtà Sirio tramonta alla sera.

[2] Columella XI 2.94 poneva il tramonto dell'Aquila al 29 dicembre. Plinio dipende qui da Euctemone, sul quale cfr. par. 213, nota.

[3] Cfr. VIII.177, dove questa data indica il momento a partire dal quale conviene procedere agli accoppiamenti fra il bestiame.

[4] La notizia non è esatta, poiché la Lira sorgeva al mattino all'inizio di novembre. Strana è però la concordanza nell'errore di Plinio, Ovidio (*Fasti* I 315 sg.) e Columella (XI 2.97). È probabile l'ipotesi avanzata da H. Le Bonniec (*Pline l'Ancien, Histoire naturelle – Livre XVIII*, Paris 1972, p. 271), il quale ritiene possibile una confusione fra due costellazioni che portavano entrambe il nome di Lira.

235. [1] Non è chiaro a quale dei vari Tuberoni attestati nell'età cesariana Plinio fa qui riferimento, tanto piú che nessuno di loro risulta avere scritto di astronomia. Potrebbe trattarsi di una notizia che Plinio non ha attinto direttamente. La stella regia è la stella piú brillante della costellazione del Leone: già chiamata «il Re» dai Babilonesi, si chiama attualmente *Regulus*.

[2] Cfr. Ovidio, *Fasti* II 76, che dà la data del 2 febbraio, e Columella XI 2.14, che dà il 3 febbraio.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sas purgare aut novas facere, antelucanis ferramenta acuere, manubria aptare, dolia quassa sarcire, ovium tegimenta concinnare ipsarumque lanas scabendo purgare.

237 (65) A favonio in aequinoctium vernum Caesari significat, XIIII kal. Mart. triduum varie, et VIII kal. hirundinis visu et postero die arcturi exortu vespertino, item III non. Mart. – Caesar cancri exortu id fieri observavit, maior pars auctorum vindemitoris emersu – VIII idus aquilonii piscis exortu et postero die Orionis. In Attica miluum apparere servatur. Caesar et idus Mart. ferales sibi notavit scorpionis occasu, XV kal. vero April. Italiae miluum ostendi, XII kal. equum occidere matutino.

238 Hoc intervallum temporis vegetissimum agricolis maximeque operosum est, in quo praecipue falluntur. Neque enim eo die vocantur ad munia, quo favonius flare debeat, sed quo coeperit. Hoc acri intentione servandum est; hoc illo mense signum deus habet
239 observatione minime fallaci aut dubia, si quis adtendat. Unde au-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

lire i fossati o farne di nuovi [1], affilare prima dell'alba gli utensili, adattare loro i manici [2], riparare le giare rotte [3], sistemare le coperture per le pecore [4] e pulirne la lana raschiandola.

237 (65) Dal favonio all'equinozio di primavera, il 14° giorno prima delle calende di marzo [16 febbraio] secondo Cesare si annunziano tre giorni di tempo variabile, e tempo variabile si prevede anche all'apparizione delle rondini l'8° giorno prima delle calende [22 febbraio] [1], ed il giorno successivo al sorgere serale di Arturo [2]; lo stesso vale per il 3° giorno prima delle none di marzo [5 marzo] – Cesare ha notato che ciò si verifica al sorgere del Cancro [3], ma la maggior parte degli autori lo colloca all'emergere del Vendemmiatore [4] –; variabile è l'8° giorno prima delle idi [8 marzo] al sorgere del Pesce settentrionale [5], e il giorno successivo, al sorgere di Orione [6]. In Attica si osserva la comparsa dello sparviero. Cesare ha segnalato anche le idi di marzo, a lui fatali, quando tramonta lo Scorpione [7], ed ha indicato che il 15° giorno prima delle calende di aprile [18 marzo] in Italia compare lo sparviero, mentre il 12° giorno prima delle calende [21 marzo] al mattino tramonta il Cavallo [8].

238 Questo periodo è di grandissimo impegno e attività per gli agricoltori, ed è allora che essi commettono piú errori. Infatti, essi non vengono chiamati ai loro lavori nel giorno in cui il favonio dovrebbe soffiare, ma nel giorno in cui esso davvero comincia a farlo. Questo momento va individuato con estrema attenzione: la divinità offre in quel mese un segno non fallace o ambiguo ad os-
239 servarsi, sol che vi si badi. Da dove spira questo vento e da quale

236. [1] Cfr. Varrone, *Res rusticae* I 35.2.
[2] Anche Columella XI 2.92 consiglia di fare questi lavori durante la veglia.
[3] Indicazioni sul modo di riparare le giare in Catone 39.1 sg.
[4] Delle coperture per le pecore Plinio spiega che le migliori sono fatte con lana d'Arabia (VIII.190). Varrone, *Res rusticae* II 2.18, informa che esse servivano a proteggere la lana di specie particolarmente pregiate.

237. [1] Ovidio, *Fasti* II 853, fissava l'arrivo delle rondini al 24 febbraio (*veris praenuntia venit hirundo*). Columella XI 2.21 segnala l'arrivo delle rondini sia il 20 che il 23 febbraio.
[2] Columella lo pone il 21 febbraio (XI 2.21).
[3] L'indicazione è errata: il Cancro sorgeva la sera in dicembre, e al mattino all'inizio di luglio.
[4] Stella della Vergine, cosí chiamata perché sorgeva al mattino in prossimità del tempo della vendemmia; qui si tratta della sua levata serale.
[5] La costellazione dei Pesci era raffigurata dagli antichi come costituita da due pesci, legati fra loro da un nastro, di cui l'uno era posto a nord vicino ad Andromeda, e l'altro a sud in prossimità di Pegaso e dell'Acquario.
[6] Anche qui Plinio è inesatto: Orione sorgeva al mattino da fine giugno a inizio luglio.
[7] La stessa data in Columella XI 2.30. Lo Scorpione era dagli antichi ritenuto un segno malfido.
[8] In realtà sorgeva.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tem spiret is ventus quaque parte veniat, diximus secundo volumine et dicemus mox paulo operosius. Interim ab eo die, quisquis ille fuerit, quo flare coeperit – non utique VI id. Feb., sed sive ante, quando praevernat, sive postea, quando posthiemat –, innumera rusticos cura distringat et prima quaeque peragantur, quae differri
240 nequeunt. Trimestria serantur, vites putentur qua diximus ratione, oleae curentur, poma serantur inseranturque, vineae pastinentur, seminaria digerantur, instaurentur alia, harundines, salices, genistae serantur caedanturque, serantur vero ulmi, populi, platani, uti
241 dictum est. Tum et segetes convenit purgare, sarire hibernas fruges maximeque far. Lex certa in eo, cum quattuor fibrarum esse coeperit, faba vero non antequam trium foliorum, tunc quoque levi sarculo purgare verius quam fodere, florentem utique XV primis diebus non attingere. Hordeum nisi sicco ne sarito. Putationem aequinoctio peractam habeto. Vineae iugerum quaternae operae pu-
242 tant, alligant in arbusto singulae operae arbores XV. Eodem hoc tempore hortorum rosariorumque cura est, quae separatim proximis voluminibus dicetur, eodem et topiarii. Tum optime scrobes fiunt. Terra in futurum proscinditur Vergilio maxime auctore, ut glaebas sol coquat. Utilior sententia, quae non nisi temperatum solum medio vere arari iubet, quoniam in pingui statim sulcos occupent herbae, gracili insecuti aestus exsiccent omnemque su-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

parte viene lo abbiamo già detto nel secondo libro[1] e lo ripeteremo piú in dettaglio fra poco[2]. Nel frattempo, dal giorno, qualunque esso sia, in cui comincia a soffiare il favonio – non necessariamente il 6° prima delle idi di febbraio [8 febbraio], ma o prima, quando la primavera è precoce, o dopo, quando l'inverno è ritardato –, i contadini si impegnino in infinite occupazioni, e portino a termine innanzitutto quei lavori che non sopportano dilazioni.
240 Si semini il grano trimestrale, si potino le viti con il metodo che abbiamo detto[1], si curino gli olivi[2], si piantino ed innestino gli alberi da frutto, si zappino le vigne, si mettano a dimora le piantine dei vivai e si sostituiscano con delle nuove, si piantino e si taglino le canne, i salici, le ginestre, si piantino gli olmi, i pioppi, i platani[3],
241 come si è detto[4]. Allora è anche il caso di ripulire i campi di grano, di sarchiare i cereali invernali e soprattutto il farro. Per quest'ultimo esiste una regola precisa: va sarchiato quando comincia ad avere quattro fili[1]; la fava, invece, non prima che abbia tre foglie, ed anche allora va ripulita con un leggero sarchiello piuttosto che scavando, ed in ogni caso non va toccata nei primi 15 giorni di fioritura. L'orzo va sarchiato quando il tempo è secco[2]. Bisogna che la potatura sia terminata per l'equinozio di primavera. Per potare uno iugero di vigna basta il lavoro di quattro giornalieri; per
242 legare le viti agli alberi ci vuole un uomo ogni 15 alberi. In questo stesso periodo bisogna prendersi cura dei giardini e dei roseti (ne parleremo a parte nei volumi seguenti)[1], e dei giardini ornamentali[2]. Allora è il momento migliore per scavare le fosse. La terra – a raccomandarlo è specialmente Virgilio – viene aperta in vista del futuro, perché il sole cuocia le zolle[3]. Piú utile è il consiglio che prescrive di arare in piena primavera soltanto le terre medie, perché nei terreni grassi le erbe occuperebbero immediatamente i solchi, mentre i terreni deboli li essiccherebbero i caldi

239. [1] Cfr. II.122.
[2] Cfr. par. 337.

240. [1] Cfr. XVII.176.
[2] Cfr. XVII.130.
[3] Indicazioni piú precise in Columella XI 2.18 sgg.
[4] In XVII.78.

241. [1] Per tutte queste prescrizioni si veda Columella XI 2.9 sg.
[2] Columella II 11.5: *hordeum vero nisi siccissimum tangi non debet.*

242. [1] In XIX.49 sgg. dei giardini e in XXI.14 sgg. dei roseti.
[2] L'*opus topiarium* era un giardino strutturato in modo che le piante, raggruppate, avessero forme geometriche o raffigurassero esseri animati o inanimati. Il primo a parlarne è Cicerone in una lettera al fratello Quinto (III 1.5).
[3] *Georgica* I 63-66.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cum venturis seminibus auferant. Talia autumno melius arari certum est.

243 Cato verna opera sic definit: «Scrobes fieri, seminaria ... propagari, in locis crassis et umidis ulmos, ficos, poma, oleas seri, prata stercorari luna sitiente; quae rigua non erunt, a flatu favoni defendi purgari, herbas malas radicitus erui, ficos interpurgari, seminaria fieri et vetera sarciri: haec antequam vineam fodere incipias». Idemque: «Piro florente arare incipito macra harenosaque. Postea
244 uti quaeque gravissima et aquosissima, ita postremo arato». Ergo haec aratio has habebit notas: lentisci primum fructum ostendentis ac piri florentis. Erit et tertia in bulborum satu scillae, item in coronamentorum narcissi, namque et haec ter florent primoque flore primam arationem ostendunt, medio secundam, tertio novissi-
245 mam, quando inter sese alia aliis notas praebent. Ac non in novissimis cavetur, ne fabis florentibus attingatur hedera; id enim noxium et exitiale ei est tempus. Quaedam vero et suas habent notas, sicuti ficus. Cum folia pauca in cacumine acetabuli modo germinent, tunc maxime serendas ficus.

246 (66) Aequinoctium vernum a. d. VIII kal. April. peragi videtur. Ab eo ad vergiliarum exortum matutinum Caesari significant kal. April. III non. April. in Attica vergiliae vesperi occultantur, eadem postridie in Boeotia, Caesari autem et Chaldaeis nonis, Aegyp-
247 to Orion et gladius eius incipiunt abscondi. Caesari VI idus significatur imber librae occasu. XIIII kal. Mai. Aegypto suculae occidunt

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

successivi, togliendo tutti i succhi ai semi che verranno. Terreni di questo tipo è senz'altro meglio ararli d'autunno.

243 I lavori di primavera sono cosí fissati da Catone: «Scavare le fosse ... i vivai, collocare nel terreno le propaggini, piantare nelle terre grasse e umide olmi, fichi, alberi da frutta, olivi [1]; dare il letame ai prati quando la luna è asciutta; difendere dal soffio del favonio i campi che non verranno annaffiati e ripulirli; sradicare le erbacce, sfrondare i fichi, fare nuovi vivai e riparare i vecchi: tutto questo va fatto prima che si cominci a zappare la vigna» [2]. Dice ancora Catone: «Quando il pero è in fiore, comincia ad arare le terre magre e sabbiose. Successivamente ara, mettendo per ultime
244 le piú pesanti e umide» [3]. Pertanto questa aratura si baserà su questi due segni: il lentischio che mostra il suo primo frutto ed il pero in fiore. Un terzo segno sarà la nascita, fra le bulbacee, della scilla, e, fra i fiori per corone, del narciso [1]. Infatti anch'essi fioriscono tre volte e con la prima fioritura indicano la prima aratura, con quella di mezzo la seconda e con la terza fioritura l'ultima, dal momento che le varie cose offrono reciprocamente segni le une per le al-
245 tre. E non da ultimo si farà attenzione a che l'edera non sia toccata quando le fave sono in fiore: infatti questo momento le è nocivo e mortale. Alcune piante hanno anche dei segni loro propri, come il fico. Quando sulla sua cima germogliano a forma di coppa poche foglie, allora è il momento piú adatto per piantare i fichi.

246 (66) L'equinozio di primavera sembra compiersi l'8° giorno prima delle calende di aprile [25 marzo]. Fra l'equinozio e il sorgere mattutino delle Pleiadi, secondo Cesare le calende di aprile dànno indicazioni sul tempo. In Attica il 3° giorno prima delle none di aprile [3 aprile] le Pleiadi scompaiono alla sera, ed il giorno dopo in Beozia; per Cesare invece e per i Caldei esse scompaiono alle none [5 aprile] [1], mentre in Egitto Orione e la sua spa-
247 da cominciano a nascondersi [2]. Secondo Cesare il 6° giorno prima delle idi [8 aprile] con il tramonto della Bilancia annunzia la pioggia. La sera del 14° giorno prima delle calende di maggio [18 apri-

243. [1] Plinio cita fin qui Catone 40.1; dove è segnata lacuna il testo di Catone ha: *seminariis, vitiariis locum verti, vites propagari*; anche se Plinio citava a memoria, è evidentemente caduto il verbo che reggeva *seminaria*, e *propagari* è privo del complemento oggetto.
[2] Catone 50.
[3] Catone 131.

244. [1] Sulla scilla, cfr. Teofrasto VII 13.6. Per il narciso, Plinio si riferisce qui a quella specie da lui catalogata fra i *lilia* (XXI.25, *lilium purpureum*) che fiorisce tra gennaio e marzo.

246. [1] Ovidio, *Fasti* IV 165-69, fa tramontare le Pleiadi il 2 aprile, Columella XI 2.34 il 6.
[2] Dal momento che la spada di Orione era costituita da tre stelle poco luminose, è piú probabile che qui si alluda invece al cinto di Orione, assai piú brillante, che è verosimile cominciasse a sparire il 5, essendo il tramonto della costellazione cominciato il 4 aprile.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

vesperi, sidus vehemens et terra marique turbidum. XVI Atticae, XV Caesari continuo quatriduo significat, Assyriae autem XII kal. Hoc est vulgo appellatum sidus Parilicium, quoniam XI kal. Mai. urbis Romae natalis, quo fere serenitas redditur, claritatem observationi dedit, nimborum argumento hyadas appellantibus Graecis eas stellas quod nostri a similitudine cognominis Graeci, prop-
248 ter sues inpositum arbitrantes, inperitia appellavere suculas. Caesari et VIII kal. notatur dies. VII kal. Aegypto haedi exoriuntur, VI Boeotiae et Atticae canis vesperi occultatur, fidicula mane oritur. V kal. Assyriae Orion totus absconditur, IIII autem canis. VI non. Mai. Caesari suculae matutino exoriuntur et VIII id. capella pluvialis, Aegypto autem eodem die canis vesperi occultatur. Sic fere in VI id. Mai., qui est vergiliarum exortus, decurrunt sidera.
249 In hoc temporis intervallo XV diebus primis agricolae rapienda sunt quibus peragendis ante aequinoctium non suffecerit, dum sciat inde natam exprobrationem foedam putantium vites per imitationem cantus alitis temporariae, quam cuculum vocant. Dedecus

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

le] in Egitto tramontano le Iadi[1], astro tempestoso che sconvolge la terra e il mare: esse tramontano il 16° giorno prima delle calende di maggio [16 aprile] per l'Attica e il 15° [17 aprile] secondo Cesare, portando quattro giorni di seguito di maltempo; in Assiria invece tramontano il 12° giorno prima delle calende [20 aprile]. Questa costellazione è in genere chiamata astro parilicio, perché l'11° giorno prima delle calende di maggio [21 aprile], giorno natale della città di Roma[2], che in genere riporta il bel tempo, consente di vederle grazie al cielo limpido; i Greci invece chiamano Iadi quelle stelle a causa delle piogge che portano: i nostri autori, credendo (data la somiglianza dei termini) che avessero ricevuto questo nome per via dei maiali, per ignoranza le chiamarono
248 «Porchette»[3]. Cesare ha segnalato anche l'8° giorno prima delle calende [24 aprile]. Il 7° giorno prima delle calende [25 aprile] in Egitto sorgono i Capretti; il 6° giorno [26 aprile] in Beozia e in Attica il Cane tramonta alla sera e la Lira sorge al mattino[1]. Il 5° giorno prima delle calende [27 aprile] in Assiria Orione scompare del tutto, il 4° [28 aprile] invece scompare il Cane. Il 6° giorno prima delle none di maggio [2 maggio] secondo Cesare le Iadi sorgono al mattino, e l'8° giorno prima delle idi [8 maggio] sorge la Capretta[2], apportatrice di piogge, mentre invece in Egitto lo stesso giorno il Cane tramonta alla sera. Fino al 6° giorno prima delle idi di maggio [10 maggio], data in cui sorgono le Pleiadi[3], gli astri seguono pressappoco questo corso.

249 In questo periodo il contadino deve affrettarsi a compiere nei primi 15 giorni quello che non è riuscito a terminare prima dell'equinozio, se solo si rende conto che di là è nata l'offensiva presa in giro di cui sono oggetto coloro che in quell'epoca potano le vigne: essa consiste nell'imitare il canto di quell'uccello passeggero che

247. [1] Le Iadi sono una costellazione in forma di V, che costituisce la testa del Toro dello zodiaco. Il loro collegamento con piogge e tempeste era un luogo comune della poesia latina. Sull'etimologia del nome Iadi si veda sotto, nota 3.

[2] Il 21 aprile, giorno natale di Roma, si celebrava la festa campestre dei *Parilia* o *Palilia*, in onore della dea agreste Pale.

[3] L'etimologia di Plinio per il termine greco *Hyádes* è quella che lo collega al verbo *hýein*, «piovere», ed è in accordo con il fatto che tale costellazione era ritenuta apportatrice di piogge. In realtà – anche se ciò sfuggiva ormai sia ai Greci che ai Latini – sembra che il termine sia davvero da collegarsi a *hýs*, «porco», per cui ci sarebbe parallelismo fra la denominazione greca e quella latina.

248. [1] Indicazione errata: la Lira sorgeva di sera (cfr. Columella XI 2.36).

[2] La Capretta è la stella principale della costellazione del Cocchiere. Rispetto a Ovidio, che indica il 1° maggio (*Fasti* V 111 sgg.), e a Columella (XI 2.37) che dà addirittura il 29 aprile, Plinio riferisce una data tardiva e inesatta.

[3] Con il sorgere delle Pleiadi si faceva cominciare l'estate: cfr. par. 222.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

habetur obprobriumque meritum, falcem ab illa volucre in vite deprehendi, et ob id petulantiae sales, etiam cum primo vere laudantur, auspicio tamen detestabiles videntur. Adeo minima quaeque in agro naturalibus trahuntur argumentis.

250 Extremo autem hoc tempore panici miliique satio est. Iustum haec seri maturato hordeo. Atque etiam in eodem arvo signum illius maturitati et horum sationi commune lucentes vespere per arva cicindelae – ita appellant rustici stellantes volatus, Graeci vero
251 lampyridas – incredibili benignitate naturae. (67) Iam vergilias in caelo notabiles caterva fecerat, non tamen his contenta terrestres fecit alias veluti vociferans: «Cur caelum intuearis, agricola? Cur sidera quaeras, rustice? Iam te breviore somno fessum premunt noctes. Ecce tibi inter herbas tuas spargo peculiares stellas easque vespera et ab opere disiungenti ostendo ac, ne possis praeterire,
252 miraculo sollicito. Videsne ut fulgor igni similis alarum conpressu tegatur, secumque lucem habeat et nocte? Dedi tibi herbas horarum indices et, ut ne sole quidem oculos tuos a terra avoces, heliotropium ac lupinum circumaguntur cum illo. Cur etiamnum altius
253 spectes ipsumque caelum scrutere? Habes ante pedes tuos ecce vergilias». Incertis hae diebus proveniunt durantque, sed esse sideris huiusce partum eas certum est. Proinde quisquis aestivos fructus ante illas severit, ipse frustrabitur sese. Hoc intervallo et apicula procedens fabam florere indicat, fabaque florescens eam evocat.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

chiamano cuculo[1]. Si considera infatti cosa disdicevole e meritata vergogna farsi trovare da quell'uccello con la falce sulla vigna; per questa ragione quei motteggi un po' pesanti, anche se fatti all'inizio della primavera, appaiono detestabili perché di cattivo augurio. A tal punto in campagna anche i piú piccoli segni vengono utilizzati come indizi della natura.

250 Alla fine di questo periodo vanno seminati il panico e il miglio[1]. È bene seminarli quando l'orzo è già maturo. Anzi, nello stesso campo, segno comune che questo è maturo e che quelli vanno seminati sono le lucciole, che brillano a sera per i campi, prova anch'esse dell'incredibile benignità della natura (*cicindelae* chiamano i contadini questi voli simili a stelle, mentre i Greci *lampyrides*[2]).

251 (67) Già essa aveva creato le Pleiadi nel cielo, riconoscibili perché raggruppate; tuttavia, non contenta di ciò, ne creò altre sulla terra, quasi gridasse: «Perché guardi il cielo, o agricoltore? O contadino, perché cercare gli astri? Con un sonno troppo breve ormai le notti ti incalzano, stanco. Ecco, fra le tue piante io spargo stelle tutte per te, e te le mostro a sera quando sospendi il lavoro e, perché non ti passino inosservate, ti sollecito con un fenome-
252 no stupefacente. Non vedi come il loro fulgore, simile a fuoco, venga schermato dal ripiegarsi delle ali e come portino con sé la luce anche di notte? Ti ho dato delle piante che indicano le ore e, perché tu non debba staccare da terra i tuoi occhi neanche per guardare il sole, il girasole ed il lupino ruotano insieme con lui[1]. Perché continui a guardare troppo in alto e cerchi di scrutare il
253 cielo stesso? Ecco, le Pleiadi le hai davanti ai tuoi piedi». Le lucciole non si mostrano in date fisse, né hanno fissa durata, ma è certo che sono generate da questa costellazione. Pertanto, chiunque farà la semina estiva prima che esse appaiano si frustrerà da solo. In questo spazio di tempo l'ape, venendo fuori, indica che la fava è in fiore, e la fava con i suoi fiori la richiama[1]. Daremo anche

249. [1] Plinio allude qui ad uno scherzo in uso fra i contadini: poiché il cuculo appariva a primavera, farne il verso equivaleva a rimproverare al destinatario di essere in ritardo con i lavori. Il motteggio è presupposto da Orazio, *Sermones* I 7.28 sgg., cui farà allusione Ausonio in *Mosella* 165-67.

250. [1] Cfr. Virgilio, *Georgica* I 215 sg., e Columella XI 2.33.

[2] Il termine greco *lampyrides* si collega etimologicamente a *lámpo*, «risplendo», cosí come il termine latino *cicindela* è parola con raddoppiamento a partire dalla radice *cand-* (do fuoco, faccio bruciare), la stessa che troviamo per es. nel verbo *incendo*.

252. [1] Sul lupino che *cum sole circumagitur* cfr. par. 133. Sul girasole Plinio si sofferma in XXII.57.

253. [1] Il collegamento fra la riapparizione delle api e il sorgere delle Pleiadi è fatto da Plinio in XI.13.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Dabitur et aliud finiti frigoris indicium: cum germinare videris morum, iniuriam postea frigoris timere nolito.

254 Ergo opera: taleas olivarum ponere ipsasque oleas interradere, rigare prata aequinoctii diebus primis, cum herba creverit in festucam, arcere aquas, vineam pampinare – et huic lex sua: cum pampini IIII digitos longitudine expleverint; pampinat una opera iugerum –, segetes iterare. Saritur diebus XX. Ab aequinoctio sartura nocere et vineae et segeti existimatur. Et oves lavandi hoc idem tempus est.

255 A vergiliarum exortu significant Caesari postridie arcturi occasus matutinus, III id. Mai. fidiculae exortus, XII kal. Iun. capella vesperi occidens et in Attica canis. XI kal. Caesari Orionis gladius occidere incipit, IIII non. Iun. Caesari et Assyriae aquila vesperi oritur, VII id. arcturus matutino occidit Italiae, IIII delphinus ve-
256 speri exoritur. XVII kal. Iul. gladius Orionis exoritur, quod in Aegypto post quatriduum. XI kal. eiusdem Orionis gladius Caesari occidere incipit. VIII kal. vero Iul. longissimus dies totius anni et nox brevissima solstitium conficiunt.

257 In hoc temporis intervallo vineae pampinantur, curatur ut vi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

un'altra prova della fine del freddo: quando vedrai germogliare il gelso, non avrai piú da temere i danni del freddo[2].

254 Ecco allora i lavori da fare: interrare le talee degli olivi e sfrondare gli olivi stessi[1]; irrigare i prati nei primi giorni dell'equinozio e, quando l'erba sarà cresciuta sullo stelo, allora tener lontane le acque; spollonare le viti (anche questo ha una sua regola, bisogna che i tralci abbiano raggiunto la lunghezza di 4 dita; un giornaliero lavora uno iugero); lavorare una seconda volta i campi di frumento. Ci sono 20 giorni per la sarchiatura. Si ritiene che dopo l'equinozio la sarchiatura nuoce sia alla vite che alle messi. E questo è anche il momento per lavare le pecore[2].

255 Dopo il sorgere delle Pleiadi, per Cesare dànno indicazioni meteorologiche, il giorno successivo, il tramonto mattutino di Arturo[1]; il 3° giorno prima delle idi di maggio [13 maggio] il sorgere della Lira[2]; il 12° giorno prima delle calende di giugno [21 maggio] il tramonto serale della Capra e, in Attica, del Cane[3]. L'11° giorno prima delle calende [22 maggio] per Cesare comincia a tramontare la spada di Orione[4], il 4° giorno avanti le none di giugno [2 giugno] per Cesare e per l'Assiria sorge a sera l'Aquila[5]; il 7° giorno prima delle idi [7 giugno] Arturo tramonta al mattino in Italia; il 4° giorno prima delle idi [10 giugno] il Delfino sorge a

256 sera. Il 17° giorno prima delle calende di luglio [15 giugno] sorge la spada di Orione[1], il che in Egitto avviene quattro giorni dopo. L'11° giorno prima delle calende [21 giugno], secondo Cesare, la spada del medesimo Orione comincia a tramontare. L'8° giorno prima delle calende di luglio [24 giugno] il giorno piú lungo e la notte piú breve dell'anno realizzano il solstizio d'estate.

257 In questo periodo si fa la spollonatura della vite, e si bada che

[2] Sul gelso, che germoglia solo quando il freddo è definitivamente cessato, cfr. XVI.102 (*germinat nec nisi exacto frigore*).

254. [1] Per curare gli oliveti Plinio aveva indicato questo stesso periodo in XVII.130. Consigli sul trattamento di olivi e viti in Varrone, *Res rusticae* I 30 sg., e Columella XI 2.37 sg. e 41 sg.

[2] L'operazione preludeva alla tosatura (cfr. Columella XI 2.35, che prescrive di farlo nella prima metà di aprile).

255. [1] Varie le date fornite da Plinio al riguardo. L'11 maggio, che è il giorno indicato qui, lo si trova anche al paragrafo 287; in VIII.187 il tramonto è stabilito al 13 maggio. In questo paragrafo, verso la fine, esso è collocato, piú verosimilmente, al 7 giugno, data che troviamo anche in Ovidio e Columella.

[2] La Lira sorgeva a sera.

[3] Sopra, al paragrafo 248, Plinio diceva (in modo piú esatto) che il Cane tramonta il 28 aprile.

[4] Sulla spada di Orione cfr. sopra, par. 246, nota 2. Un ulteriore tramonto della spada di Orione è posto in 256 al 21 giugno.

[5] Ovidio, *Fasti* VI 196, dà il 1° giugno; Columella XI 2.45 il 1° e il 2 giugno.

256. [1] Non si tratta della spada, ma delle spalle di Orione.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nea vetus semel fossa sit, bis novella. Oves tondentur, lupinum stercorandi causa vertitur, terra proscinditur, vicia in pabulum secatur, faba metitur, dein cuditur.

258 Prata circa kal. Iun. caeduntur, quorum facillima agricolis cura ac minimi inpendii haec de se postulat dici. Relinqui debent in laeto solo vel umido vel riguo, eaque aqua pluvia rigari aut publica. Utilissimum, si malae herbae, arare, dein cratire, sarire, florem ex fenilibus atque e praesepibus feno delapsum spargere, priusquam cratiantur, nec primo anno rigari, nec pasci ante secunda fenisecia,
259 ne herbae vellantur obtrituque hebetentur. Senescunt prata restituique debent faba in iis sata vel rapis vel milio, mox insequente anno frumento, rursusque in prata tertio relinqui, praeterea quotiens secta sint siciliri, hoc est quae feniseces praeterierunt secari. Est enim in primis inutile enasci herbas sementaturas. Herba optima in prato trifoli, proxima graminis, pessima nummuli siliquam etiam diram ferentis. Invisa et equisaeti est, a similitudine equinae
260 saetae. Secandi tempus, cum spica deflorescere coepit atque roborari. Secandum, antequam inarescat. Cato: «Fenum», inquit, «ne sero seces: prius quam semen maturum sit». Quidam pridie rigant. Ubi non sunt rigua, noctibus roscidis secari melius. Quaedam par-
261 tes Italiae post messem secant. Fuit hoc quoque maioris inpendii apud priores, Creticis tantum transmarinisque cotibus notis nec ni-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

i vigneti vecchi siano stati zappati una volta e quelli nuovi due. Si tosano le pecore, il lupino viene rivoltato per concimare il suolo, si ara la terra, si taglia la veccia per il foraggio, si raccolgono e si battono le fave[1].

258 I prati vanno tagliati verso le calende di giugno: su questa coltura, per gli agricoltori assai facile e pochissimo costosa[1], ecco le indicazioni necessarie. Bisogna lasciare a prato dei terreni fertili o umidi o irrigui, e vanno irrigati con l'acqua piovana o con quella di un acquedotto pubblico. Se ci sono erbacce, la cosa piú utile è arare, poi erpicare e sarchiare, ma, prima di erpicare, spargervi il fiore caduto dai fienili e dalle greppie per il fieno. Non bisogna irrigarli al primo anno e neanche darli a pascolo prima della seconda fienagione, perché le erbe non vengano sradicate e non si inde-
259 boliscano per essere state calpestate. I prati invecchiano, e vanno rinvigoriti seminandovi le fave o le rape o il miglio e l'anno successivo il frumento, e poi di nuovo, al terzo anno, vanno lasciati a prato[1]. Inoltre, tutte le volte che si falciano, vanno passati col falcetto per tagliare via ciò che i falciatori hanno tralasciato[2]. Infatti è assolutamente dannoso lasciar crescere delle erbe che arriveranno a dar seme. L'erba migliore per il prato è il trifoglio, segue il *gramen*[3]; l'erba peggiore è il nummolo[4], che ha anche un baccello dannoso. Sgradevole anche l'equiseto, cosí detto perché somiglia a
260 una criniera di cavallo[5]. Il momento della falciatura è quando la spiga comincia a sfiorire e a rafforzarsi. Bisogna falciare il fieno prima che inaridisca[1]. Dice Catone: «Non tagliare troppo tardi il fieno: fallo prima che il seme sia maturo»[2]. Alcuni lo irrigano il giorno prima, ma dove non è possibile farlo è meglio falciare nelle notti di rugiada[3]. In alcune regioni d'Italia si falcia dopo la
261 mietitura. Anche questa operazione era piú costosa per gli antichi, dal momento che essi conoscevano solo le coti di Creta e d'oltre-

257. [1] Si confrontino le indicazioni di Columella XI 2.50.

258. [1] Era questo il parere di Catone; cfr. par. 29 e Columella II 16.1 sg. Sul modo di coltivare i prati Columella dà ampie istruzioni in II 17.

259. [1] Si confrontino le istruzioni al riguardo di Columella II 17.4, che prevede anch'egli un ciclo di tre anni.

[2] Ripresa quasi letterale di Varrone, *Res rusticae* I 49.2.

[3] Il *gramen* è la normale erba di prato, usata dagli antichi come foraggio.

[4] Il *nummulus*, letteralmente «soldino», cosí chiamato per la forma dei suoi frutti, è da identificarsi col *Rhinanthus crista galli*, pianta semiparassita e piuttosto nociva.

[5] L'*equisaetum* era anche detto *cauda caballi* o *caballina* (cui corrisponde il termine greco *hippouris*, citato da Plinio in XXVI.132).

260. [1] Columella II 18.1 spiega perché: se ne raccoglie di piú ed è piú gradito come cibo per il bestiame.

[2] Cfr. Catone 53.

[3] Cfr. Virgilio, *Georgica* I 289 sg.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

si oleo aciem falcis excitantibus; igitur cornu propter oleum ad crus ligato fenisex incedebat. Italia aquarias cotes dedit limae vice imperantes ferro, set aquariae protinus virent. Falcium ipsarum duo genera: Italicum brevius ac vel inter vepres quoque tractabile, Galliarum latifundia maioribus ... conpendia, quippe medias caedunt herbas brevioresque praetereunt. Italus fenisex dextra una
262 manu secat. Iustum est una opera in die iugerum desecari, alligarique manipulos MCC quaterna pondo. Sectum verti ad solem nec nisi siccum construi oportet. Ni fuerit observatum hoc diligenter, exhalare matutino nebulam quandam metas, mox sole accendi et
263 conflagrare certum est. Rursus rigari desecta oportet, ut secetur autumnale fenum, quod vocant cordum. Interamnae in Umbria quater anno secantur, etiam non rigua; rigua vero ter plerisque in locis, et postea in ipso pabulo non minus emolumenti est quam e feno. Armentorum ideo cura iumentorumque progeneratio suum cuique consilium dabit, optimo maxime quadrigarum quaestu.

264 (68) Solstitium peragi in octava parte cancri et VIII kal. Iul. diximus. Magnus hic anni cardo, magna res mundi. In hoc usque a bruma crescunt dies, at sol ipse ad aquilonem scandens ac per ardua enisus ab ea meta incipit flecti ac degredi ad austrum, aucturus
265 noctes aliis sex mensibus ablaturusque diei mensuram. Ex hoc

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mare ed adoperavano soltanto l'olio per affilare la lama della falce; pertanto il falciatore camminava con un corno per l'olio legato alla gamba. L'Italia ci ha dato delle coti da acqua che affilano il ferro come delle lime, ma diventano subito verdi[1]. Ci sono poi due tipi di falci: quella italica è piú corta e si può adoperare anche fra i rovi; invece nei latifondi di Gallia ricorrono a falci piú lunghe, che abbreviano il lavoro poiché tagliano solo le erbe di media altezza e tralasciano le piú corte. Il falciatore italico taglia con la
262 sola mano destra. In una giornata un lavoratore falcia mediamente uno iugero, oppure lega 1200 manipoli di quattro libbre ciascuno[1]. Dopo che è stato tagliato, il fieno va rivoltato sotto il sole e va raccolto in mucchi solo quando è secco. Se non si farà attenzione a questo, è sicuro che al mattino i mucchi di fieno esalano come dei vapori, e poi vengono accesi dalla vampa del sole e bruciano del tutto[2]. Bisogna irrigare di nuovo i campi falciati, perché si possa raccogliere il fieno autunnale, che chiamano *cordum*[1]. A Interamna, in Umbria, i prati anche non irrigati vengono falciati quattro volte l'anno; ma nella maggior parte dei luoghi i prati irrigati si falciano tre volte, e dopo si trae dal pascolo un vantaggio non minore che dal fieno. Ciascuno deciderà sulla base dei propri interessi, riguardo all'allevamento degli armenti o alla riproduzione delle bestie da soma, ma la cosa piú redditizia è senz'altro l'allevamento dei cavalli per le quadrighe.

264 (68) Abbiamo detto[1] che il solstizio d'estate si realizza all'ottavo grado del Cancro e l'8° giorno prima delle calende di luglio [24 giugno]. È questa una svolta importante dell'anno, ed un avvenimento rilevante nel mondo. Fino a questo giorno, a partire dal solstizio d'inverno, i giorni crescono, ma il sole stesso, che sale verso l'aquilone e si è cosí elevato per luoghi alti, da quel traguardo comincia a curvarsi ed a scendere verso l'austro[2], per accrescere nei sei mesi successivi le notti e togliere spazio ai giorni.

261. [1] Per arrotare, gli antichi si servivano di due tipi di pietre: le prime erano dette *cotes oleariae*, perché si usavano con l'olio; le altre si usavano con l'acqua (*cotes aquariae*). Sulla differenza fra le due Plinio ci informa in XXXIV.145, su quelle da acqua in XXXVI.165. Non è chiaro l'accenno al fatto che le pietre da acqua diventano verdi appena usate: è possibile che il testo sia corrotto.

262. [1] Le stesse indicazioni in Columella XI 2.40.

[2] Contro questo rischio metteva in guardia anche Columella II 18.1, il quale sconsigliava però anche di riporre il fieno troppo secco.

263. [1] L'aggettivo *cordus* significa «tardivo». Di *faenum cordum* parla già Catone 5.8; in Columella VII 3.21 leggiamo *autumnali faeno, quod cordum vocatur.*

264. [1] Cfr. par. 221.

[2] Plinio accetta qui la concezione vulgata che voleva il nord alto nel cielo ed il sud non troppo lontano dalla terra, come egli stesso spiega in II.67. Altrove, in II.179, egli spiega invece la diversa altezza degli astri sull'orizzonte con la convessità della sfera terrestre.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

deinde rapiendi convehendique fructus alios atque alios tempus, et praeparandi se contra saevam feramque hiemem, decebatque hoc discrimen indubitatis notis signasse naturam. Quam ob rem eas manibus ipsis agricolarum ingessit vertique iussit ipsa die folia et esse confecti sideris signum, nec silvestrium arborum remotarumque, ut in saltus devios montesque eundum esset quaerentibus signa, non rursus urbanarum quaeque topiario tantum coluntur,
266 quamquam his et in villa visendis. Vertit oleae ante pedes satae, vertit tiliae ad mille usus petendae, vertit populi albae etiam vitibus nuptae. Adhuc parum est. «Ulmum», inquit, «vite dotatam habes: et huius vertam. Pabulo folia eius stringis aut deputas: aspice et tenes sidus. Alia parte caelum respiciunt quam qua spec-
267 tavere pridie. Salice omnia alligas, humillima arborum, ipse toto capite altior: et huius circumagam. Quid te rusticum quereris? Non stat per me, quo minus caelum intellegas et caelestia scias. Dabo et auribus signum: palumbium utique exaudi gemitus. Transisse solstitium caveto putes, nisi cum incubantem videris palumbem».

268 Ab solstitio ad fidiculae occasum VI kal. Iul. Caesari Orion exoritur, zona autem eius IIII non. Assyriae, Aegypto vero procyon matutino aestuosus, quod sidus apud Romanos non habet nomen, nisi caniculam hanc volumus intellegi, hoc est minorem canem, ut in astris pingitur, ad aestum magno opere pertinens, sicut paulo
269 mox docebimus. IIII non. Chaldaeis corona occidit matutino, Atti-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

265 Da questo momento, è il caso di fare alla svelta i vari raccolti e riporli, e prepararsi al crudo e duro inverno, ed era giusto che la natura evidenziasse questo punto di svolta con segni indubbi. Perciò essa mise questi indizi sotto le mani stesse degli agricoltori, e comandò alle foglie di voltarsi esattamente in quel giorno [1], perché indicassero che l'astro aveva compiuto il suo corso, e non alle foglie degli alberi lontani che crescono nelle foreste (in quel caso avrebbero dovuto andare a cercare dei segni per balze fuori mano e sui monti), e neanche alle foglie delle piante di città e di quelle che si coltivano solo nei giardini ornamentali, benché queste ulti-
266 me sia possibile vederle anche nelle fattorie. La natura fa rivoltare le foglie dell'olivo, che si incontra a ogni passo, quelle del tiglio che si cerca per mille usi, e finanche le foglie dei pioppi bianchi, maritati alle viti. E non basta. Essa dice: «Tu hai l'olmo con in dote la vite: volterò anche le sue foglie. Tu ne cogli o poti le foglie per il foraggio: guarda ed avrai la tua costellazione. Esse ri-
267 volgono al cielo una parte diversa da quella di ieri. Tu leghi tutto con il salice, il piú basso degli alberi, che tu stesso superi di tutta la testa: ebbene, rivolterò anche le foglie del salice. Perché ti lamenti di essere contadino? Non dipende certo da me che tu non comprenda il cielo e non conosca l'astronomia. Darò un segno anche alle tue orecchie: ascolta, se non altro, i gemiti dei colombacci. Non pensare che sia passato il solstizio se prima non li avrai visti covare le uova» [1].

268 Nel periodo fra il solstizio e il tramonto della Lira, il 6° giorno prima delle calende di luglio [26 giugno] secondo Cesare sorge Orione, ma la sua cintura sorge in Assiria il 4° giorno prima delle none [4 luglio]; in Egitto invece sorge al mattino il rovente Procione [1]: quest'astro non ha nome presso i Romani, a meno che non vogliamo intenderlo come la Canicola, cioè il cane piccolo, cosí come è dipinta fra gli astri [2]: questa costellazione ha moltissimo a
269 che fare con il caldo, come fra poco mostreremo. Il 4° giorno prima delle none [4 luglio] per i Caldei al mattino tramonta la Coro-

265. [1] La notizia era già in XVI.87 e in II.108.

267. [1] Sui colombacci, che covano dopo il solstizio, cfr. X.107. Varrone informa che le covate migliori sono quelle fatte dall'equinozio di primavera a quello d'autunno.

268. [1] Il nome greco di questa stella, *Prokýon*, vuol dire «che sta innanzi al Cane»: infatti essa sorgeva poco prima del Cane, cioè di Sirio. Gli astronomi dettero a Procione anche il nome di Piccolo Cane. Plinio in genere preferisce evitare confusioni con Sirio, che già i Latini indicavano con il termine *Canicula*; in alcuni casi, però, anch'egli, nel corso del XVIII, con il termine di Canicola si riferisce a Procione.

[2] Si fa qui riferimento a dei globi che dovevano essere usati dagli studiosi di astronomia.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cae Orion totus eo die exoritur. Prid. id. Iul. Aegyptiis Orion desinit exoriri, XVI kal. Aug. Assyriae procyon exoritur, dein postridie fere ubique confessum inter omnes sidus indicans, quod canis ortum vocamus, sole partem primam leonis ingresso. Hoc fit post
270 solstitium XXIII die. Sentiunt id maria et terrae, multae vero et ferae, ut suis locis diximus. Neque est minor ei veneratio quam descriptis in deos stellis, accenditque solem et magnam aestus obtinet causam. XIII kal. Aegypto aquila occidit matutino etesiarumque prodromi flatus incipiunt, quod Caesar X kal. sentire Italiam
271 existimavit. Aquila Atticae matutino occidit, III kal. regia in pectore leonis stella matutino Caesari emergit. VIII id. Aug. arcturus medius occidit, III id. fidicula occasu suo autumnum inchoat, ut is adnotavit, sed vera ratio id fieri invenit VI id. easdem.

272 In hoc temporis intervallo res summa vitium agitur decretorio uvis sidere illo, quod caniculam appellavimus, unde carbunculare dicuntur ut quodam uredinis carbone exustae. Non conparantur huic malo grandines, procellae quaeque umquam annonae intulere caritatem. Agrorum quippe mala sunt illa, carbunculus autem regionum late patentium, non difficili remedio, nisi calumniari na-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

na[1], mentre in Attica quel giorno Orione sorge completamente. Il giorno prima delle idi di luglio [14 luglio] in Egitto Orione finisce di sorgere, ed il 16° giorno prima delle calende di agosto [17 luglio] Procione sorge per l'Assiria, ed il giorno successivo mostra quasi dovunque la costellazione che tutti riconoscono importante, il sorgere del Cane[2], quando il sole è entrato nel primo grado del
270 Leone. Ciò accade il 23° giorno dopo il solstizio. Sentono la sua influenza i mari, le terre e anche molte bestie selvatiche, come abbiamo detto a suo tempo[1]. Questa costellazione non è meno venerata delle stelle ascritte fra le divinità[2]; essa infuoca il sole[3] ed è in gran parte responsabile del caldo. Il 13° giorno prima delle calende [20 luglio] in Egitto l'Aquila tramonta al mattino, e cominciano a soffiare i venti che precedono i venti etesii; Cesare ritenne che essi in Italia si sentissero il 10° giorno prima delle calende [23
271 luglio]. Lo stesso giorno l'Aquila tramonta al mattino in Attica; il 3° giorno prima delle calende [30 luglio] per Cesare la stella regia[1] sorge al mattino nel petto del Leone. L'8° giorno prima delle idi di agosto [6 agosto] Arturo tramonta per metà[2]; il 3° giorno prima delle idi [11 agosto], la Lira con il suo tramonto dà inizio all'autunno, come ha notato Cesare; tuttavia un calcolo esatto ha mostrato che ciò accade il 6° giorno prima delle medesime idi [8 agosto][3].

272 In questo spazio di tempo si gioca la sorte delle viti, poiché per le uve è decisivo quell'astro che abbiamo chiamato Canicola; da questo si dice che esse hanno il carbonchio, perché è come se venissero bruciate da una sorta di carbone ardente. A questo danno non sono paragonabili né le grandini, né le tempeste, né alcun altro dei disastri che provocano carestia di viveri. Infatti quelli sono mali che affliggono i singoli campi, mentre il carbonchio colpisce regioni molto estese; tuttavia non sarebbe difficile porvi rimedio, se gli uomini preferissero curare il proprio interesse piuttosto

269. [1] Non si tratta dell'intera costellazione, ma della sua stella piú luminosa.
[2] La stessa indicazione sul sorgere di Sirio in II.123, dove esso ha la denominazione di Canicola.

270. [1] I molti effetti di Sirio sono elencati in II.107; in IX.58 si esamina la sua influenza sui mari. Gli influssi nefasti di Sirio costituiscono comunque, da Omero in poi, un luogo comune delle letterature greca e latina.
[2] Sirio era in effetti oggetto di un qualche culto a Roma. Ad esso si riferiva l'*augurium canarium* (cfr. par. 14, nota 3) ed un cane veniva sacrificato anche per la festa dei *Robigalia*.
[3] Sulla Canicola che accentua il calore del sole cfr. II.107 e 124.

271. [1] Per la stella regia cfr. par. 235, nota 1.
[2] È impossibile. Probabilmente Plinio ha confuso con l'Acquario, che a detta di Columella tramonta per metà il 7 agosto (XI 2.57).
[3] Al tempo di Cesare ciò avveniva il 28 agosto. È però possibile che con *vera ratio* Plinio intendesse il tramonto reale e non quello apparente dell'astro.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

273 turam rerum homines quam sibi prodesse mallent. Ferunt Democritum, qui primus intellexit ostenditque caeli cum terris societatem, spernentibus hanc curam eius opulentissimis civium, praevisa olei caritate futura ex vergiliarum ortu qua diximus ratione ostendemusque iam planius, magna tum vilitate propter spem olivae coemisse in toto tractu omne oleum, mirantibus qui paupertatem
274 quietemque doctrinarum ei sciebant in primis cordi esse, atque ut apparuit causa et ingens divitiarum cursus, restituisse mercedem anxiae et avidae dominorum poenitentiae, contentum probavisse opes sibi in facili, cum vellet, fore. Hoc postea Sextius e Romanis sapientiae adsectatoribus Athenis fecit eadem ratione. Tanta litterarum occasio est, quas equidem miscebo agrestibus negotiis quam potero dilucide atque perspicue.

275 Plerique dixere rorem inustum sole acri frugibus robiginis causam esse et carbunculi vitibus, quod ex parte falsum arbitror omnemque uredinem frigore tantum constare, sole innoxio. Id manifestum fiet adtendentibus. Nam primum omnium non hoc evenire nisi noctibus et ante solis ardorem deprehenditur totumque lunari ratione constat, quoniam talis iniuria non fit nisi interlunio plenave luna, hoc est praevalente. Utroque enim habitu plena est, ut saepius diximus, sed interlunio omne lumen, quod a sole accepit, caelo regerens. Differentia utriusque habitus magna, sed manifesta.
276 Namque interlunio aestate calidissima est, hieme gelida. E diverso in plenilunio aestate frigidas facit noctes, hieme tepidas. Causa evi-
277 dens, sed alia quam redditur a Fabiano Graecisque auctoribus. Aestate enim interlunio necesse est cum sole proximo nobis circulo

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

273 che calunniare la natura. Dicono che Democrito, il quale per primo comprese e mostrò i rapporti fra il cielo e la terra, mentre i piú ricchi fra i suoi concittadini disprezzavano questa sua occupazione, avendo previsto (al modo che abbiamo detto e chiariremo meglio poi) in seguito al sorgere delle Pleiadi che vi sarebbe stata scarsità di olio, ad un prezzo molto basso poiché si sperava in un buon raccolto comprò tutto l'olio disponibile dell'intera contrada[1]. Tutti lo guardavano con meraviglia, poiché sapevano che gli stavano specialmente a cuore la povertà e la tranquillità dello stu-
274 dio. Quando fu manifesta la ragione del suo agire, e si videro gli enormi guadagni che gliene venivano, si dice che restituisse i soldi guadagnati a quei padroni ansiosi ed avidi, ora pentiti, pago di aver cosí dimostrato che poteva arricchirsi quando lo avesse voluto. La stessa cosa fece in seguito Sestio, un romano che studiava filosofia ad Atene[1]. Tanto grande è l'utilità della cultura, che cercherò di darle spazio durante il discorso sulle attività agricole, nel modo piú chiaro e lucido possibile.

275 Molti autori hanno detto che la rugiada bruciata dal sole cocente causa la ruggine ai cereali e il carbonchio alle viti; ma io credo che ciò sia in parte falso, e che tutta la golpe dipende solo dal freddo, mentre il sole non ne ha colpa. Ciò apparirà chiaro se vi si farà attenzione. Infatti, innanzitutto questa malattia viene di notte, e la si osserva prima che il sole sia cocente; inoltre essa dipende interamente dalla luna[1], poiché questo genere di danno si verifica solo nel novilunio e nel plenilunio, cioè quando la sua influenza è massima. Infatti in entrambe le fasi, come piú volte abbiamo detto, essa è piena, ma nel novilunio restituisce al cielo tutta la luce che ha ricevuta dal sole. La differenza fra le due fasi è
276 grande, ma evidente: infatti nel novilunio è caldissima d'estate, gelida d'inverno, mentre nel plenilunio rende fresche le notti estive, tiepide quelle invernali. La ragione è chiara, ma diversa da
277 quella che dànno Fabiano[1] e gli autori greci. Infatti d'estate nel novilunio è necessario che con il sole passi per l'orbita a noi piú

273. [1] Un analogo aneddoto ci è stato tramandato su Talete di Mileto, uno dei sette sapienti, il quale si arricchí affittando tutti i frantoi in previsione di un abbondante raccolto di olive.

274. [1] Quinto Sestio, filosofo vissuto al tempo di Augusto, fondò a Roma una scuola ispirata a principî pitagorici (cfr. Seneca, *Naturales quaestiones* VII 32.2), che dovevano avere anche una pratica applicazione nella vita degli adepti. Per dedicarsi completamente alla filosofia, rifiutò il laticlavio offertogli da Cesare (cfr. Seneca, *Epistulae* 98.13).

275. [1] Questa teoria, priva di attendibilità scientifica, è accolta anche da Teofrasto VIII 10.2 e *De causis plantarum* III 22.2 e IV 14.3, che collega pure lui la *robigo* al plenilunio.

276. [1] Papirio Fabiano fu filosofo stoico della scuola di Sestio (cfr. par. 274): probabilmente è lui l'intermediario fra Plinio e le fonti greche. È ricordato in XII.20 e XV.3 (cfr. nota 3).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

currat, igne eius comminus recepto candens, eadem interlunio absit hieme, quoniam abscedit et sol; item in plenilunio aestivo procul abeat adversa soli, hieme autem ad nos per aestivum circulum accedat. Ergo per se roscida, quotiens alget, infinitum quantum illo tempore cadentes pruinas congelat.

278 (69) Ante omnia autem duo genera esse caelestis iniuriae meminisse debemus: unum quod tempestates vocamus, in quibus grandines, procellae ceteraque similia intelleguntur, quae cum acciderint, vis maior appellatur. Haec ab horridis sideribus exeunt,
279 ut saepius diximus, veluti arcturo, Orione, haedis. Alia sunt illa, quae silente caelo serenisque noctibus fiunt, nullo sentiente nisi cum facta sunt. Publica haec et magnae differentiae a prioribus, aliis robiginem, aliis uredinem, aliis carbunculum appellantibus, omnibus vero sterilitatem. De his nunc dicemus a nullo ante nos prodita, priusque causas reddemus.

280 Duae sunt praeter lunarem paucisque caeli locis constant. Namque vergiliae privatim attinent ad fructus, ut quarum exortu aestas incipiat, occasu hiems, semestri spatio intra se messes vindemiasque et omnium maturitatem conplexae. Est praeterea in caelo qui
281 vocatur lacteus circulus, etiam visu facilis (huius defluvio velut ex ubere aliquo sata cuncta lactescunt) duorum siderum observatione, aquilae in septentrionali parte et in austrina caniculae, cuius mentionem suo loco fecimus. Ipse circulus fertur per sagittarium atque geminos, solis centro bis aequinoctialem circulum secans, commis-
282 suras eorum optinente hinc aquila illinc canicula. Ideo effectus

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

vicina[1], e sia calda del fuoco di quello, che riceve da presso, mentre invece d'inverno, poiché anche il sole si allontana, è necessariamente lontana nel novilunio; allo stesso modo nel plenilunio d'estate bisogna che essa sia lontana da noi perché è opposta al sole, mentre si avvicina a noi d'inverno, percorrendo la stessa orbita che in estate. Pertanto, essendo umida per sua natura, tutte le volte che è fredda essa congela senza limiti le brine che cadono in quel periodo.

278 (69) Ma innanzitutto dobbiamo ricordare che due sono i tipi di danni causati dal cielo: gli uni che chiamiamo tempeste, termine con cui si indicano grandini, uragani e gli altri fenomeni dello stesso tipo; quando esse si verificano, si parla di «forza maggiore». Esse derivano da alcune costellazioni nocive, come spesso ab-
279 biamo detto[1], per esempio Arturo, Orione, i Capretti. Gli altri danni sono quelli che si verificano nel silenzio del cielo e nelle notti serene, e nessuno se ne accorge se non dopo che sono avvenuti. Questi sono universali e molto diversi dai precedenti; alcuni li chiamano ruggine, altri golpe, altri carbonchio, ma tutti li definiscono sterilità. Di questi danni diremo cose da nessuno mai dette prima, e innanzitutto ne indicheremo le cause.

280 Oltre alla luna, ci sono altre due cause e si situano in poche zone del cielo. Infatti le Pleiadi riguardano strettamente i raccolti, in quanto al loro sorgere comincia l'estate e al loro tramonto l'inverno, e nel semestre in cui sono visibili esse abbracciano le messi, le vendemmie e la maturazione di tutti i frutti. C'è inoltre nel
281 cielo un cerchio che è chiamato Via Lattea[1] (da esso, come da una mammella, sgorga il latte di cui si nutrono tutti i seminati), ed è facile anche da riconoscere se si osservano due costellazioni, nella parte settentrionale l'Aquila e in quella meridionale la Canicola, che abbiamo a suo luogo ricordata[1]. La Via Lattea stessa attraversa il Sagittario e i Gemelli, tagliando due volte l'orbita equinoziale lungo l'asse centrale del sole: le due intersezioni sono occupate
282 l'una dall'Aquila e l'altra dalla Canicola[2]. Pertanto gli effetti di

277. [1] In realtà il sole è piú vicino all'emisfero boreale durante l'inverno. La stessa svista Plinio la commette in II.52.

278. [1] Cfr. II.106, e, per l'influsso di Orione, XVIII.223.

280. [1] La Via Lattea era ritenuta l'unico cerchio celeste visibile fra quelli stabili in rapporto alle stelle fisse (invisibili per es. l'equatore o i tropici). Doveva il suo nome al mitico latte di Giunone che, rifiutato da Eracle o Ermes, si sarebbe versato. Per i pitagorici era la strada percorsa dalle anime.

281. [1] Cfr. par. 268. Canicola indica qui il Piccolo Cane, che posa le sue zampe sul circolo dell'equatore.

[2] L'intersezione di cui parla Plinio è quella fra l'equatore celeste e l'eclittica: ciò pre-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

utriusque ad omnes frugiferas pertinent terras, quoniam in his tantum locis solis terraeque centra congruunt. Igitur horum siderum diebus si purus atque mitis aër genitalem illum lacteumque sucum transmisit in terras, laeta adulescunt sata; si luna qua dictum est ratione roscidum frigus aspersit, admixta amaritudo ut in lacte
283 puerperium necat. Modus in terris huius iniuriae, quem fecit in quacumque convexitate comitatus utriusque causae, et ideo non pariter in toto orbe sentitur, ut nec dies. Aquilam diximus in Italia exoriri a. d. XIII kal. Ian., nec patitur ratio naturae quicquam in satis ante eum diem spei esse certae. Si vero interlunium incidat, omnes hibernos fructus et praecoces laedi necesse est.

284 Rudis fuit priscorum vita atque sine litteris. Non minus tamen ingeniosam fuisse in illis observationem apparebit quam nunc esse rationem. Tria namque tempora fructibus metuebant, propter quos instituerunt ferias diesque festos, Robigalia, Floralia, Vina-
285 lia. Robigalia Numa constituit anno regni sui XI, quae nunc aguntur a. d. VII kal. Mai., quoniam tunc fere segetes robigo occupat. Hoc tempus Varro determinavit sole tauri partem X obtinente, sicut tunc ferebat ratio. Sed vera causa est, quod post dies undeviginti ab aequinoctio verno per id quadriduum varia gentium observatione in IIII kal. Mai. canis occidit, sidus et per se vehemens
286 et cui praeoccidere caniculam necesse sit. Itaque iidem Floralia IIII kal. easdem instituerunt urbis anno DXVI ex oraculis Sibyllae,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

entrambe le costellazioni si fanno sentire su tutte le terre che portano frutto, dal momento che solo in quei due punti il centro del sole e quello della terra si corrispondono. Pertanto, se nei giorni di queste costellazioni l'aria pura e mite fa arrivare sulla terra quel succo lattiginoso e fecondatore, i seminati crescono rigogliosi; se invece la luna, nel modo che si è detto[1], sparge una gelida rugiada, l'amaro che vi è mescolato, cosí come nel latte, uccide i
283 frutti nascenti. L'estensione di questo danno sulla terra è determinata, per ciascuna zona della superficie convessa, dalla combinazione dell'una e dell'altra causa, sicché esso non viene sentito in tutto il mondo contemporaneamente, proprio come il sorgere del giorno. Abbiamo detto che l'Aquila sorge in Italia il 13° giorno prima delle calende di gennaio [20 dicembre][1], e l'ordine della natura non sopporta che si possa prevedere con certezza alcun raccolto prima di quel giorno. Ma se poi capita un novilunio, tutti i raccolti invernali e le primizie ne saranno necessariamente danneggiati.

284 La vita degli antichi fu rozza e priva di cultura. Tuttavia risulterà chiaro che il loro modo di osservare non fu meno ingegnoso delle attuali teorizzazioni. Infatti tre erano i momenti che essi temevano per il raccolto, e per questi istituirono delle celebrazioni e
285 dei giorni di festa: i *Robigalia*, i *Floralia*, i *Vinalia*. I *Robigalia* li istituí Numa nell'11° anno del suo regno, e si celebrano adesso il 7° giorno prima delle calende di maggio [25 aprile], poiché pressappoco in quel periodo la ruggine colpisce le messi[1]. Questa data Varrone la ha stabilita[2] in base alla posizione del sole nel 10° grado del Toro, secondo il calcolo che si faceva allora. Ma la vera ragione è che diciannove giorni dopo l'equinozio di primavera, in uno dei quattro giorni (a seconda della latitudine degli osservatori) che precedono il 4° giorno prima delle calende di maggio [28 aprile] tramonta il Cane, astro di per sé dannoso e il cui tramonto
286 è necessariamente preceduto da quello della Canicola. Pertanto gli antichi, nel 516° anno di Roma [238 a. C.], seguendo gli oraco-

suppone, ovviamente, che sia il sole a ruotare intorno alla terra e che la sua orbita non sia esattamente circolare.

282. [1] Cfr. par. 277.

283. [1] In realtà, è la prima volta che Plinio dà l'esatta indicazione del giorno: prima (XVI.99 e 103) si era limitato a dire che l'Aquila sorge in inverno. Cfr. anche XVII.131 e 191.

285. [1] I *Robigalia* prevedevano il sacrificio di una pecora e di una cagna da parte del *flamen Quirinalis* (cfr. Ovidio, *Fasti* IV 935 sgg.). Per questa, come per le due festività ricordate successivamente, fonte di Plinio è naturalmente Varrone (cfr. *Res rusticae* I 1.6).

[2] Il calcolo delle date era con ogni probabilità fatto da Varrone nelle *Antiquitates rerum divinarum*, fonte di Plinio insieme con le *Res rusticae* per questa sezione.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ut omnia bene deflorescerent. Hunc diem Varro determinat sole tauri partem XIIII obtinente. Ergo si in hoc quadriduum inciderit plenilunium, fruges et omnia, quae florebunt, laedi necesse erit.
287 Vinalia priora, quae ante hos dies sunt VIIII kal. Mai. degustandis vinis instituta, nihil ad fructus attinent, nec quae adhuc diximus ad vites oleasque, quoniam earum conceptus exortu vergiliarum incipit a. d. VI id. Mai., ut docuimus. Aliud hoc quadriduum est, quo neque rore sordere velim – exurit enim frigidum sidus arcturi postridie occidens –, et multo minus plenilunium incide-
288 re. IIII non. Iun. iterum aquila exoritur vesperi, decretorio die florentibus oleis vitibusque, si plenilunium in eum incidat. Equidem et solstitium VIII kal. Iul. in simili causa duxerim et canis ortum post dies a solstitio XXIII, sed interlunio accidente, quoniam vapore constat culpa acinique praecocuntur in callum. Rursus plenilunium nocet a. d. IIII non. Iul., cum Aegypto canicula exoritur, vel certe XVI kal. Aug., cum Italiae, item XIII kal. Aug., cum aqui-
289 la occidit, usque in X kal. easdem. Extra has causas sunt Vinalia altera, quae aguntur a. d. XIIII kal. Sept. Varro ea fidicula incipiente

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

li della Sibilla, il 4° giorno prima delle stesse calende [28 aprile] istituirono i *Floralia*[1], perché tutte le piante potessero avere una buona fioritura. Varrone data questa festa a quando il sole entra nel 14° grado del Toro. Pertanto se il plenilunio cade in questi quattro giorni, i cereali e tutto quel che si troverà in fiore ne ver-
287 ranno necessariamente danneggiati. La prima festa dei *Vinalia*[1], che fu istituita per l'assaggio dei vini prima di questo periodo, il 9° giorno avanti le calende di maggio [23 aprile], non ha niente a che fare con i frutti della terra, cosí come quelle feste di cui abbiamo finora parlato niente hanno a che vedere con le viti e gli olivi, poiché queste piante cominciano a germogliare al sorgere delle Pleiadi, il 6° giorno prima delle idi di maggio [10 maggio], come abbiamo spiegato[2]. Questo è un altro periodo di quattro giorni[3] che non vorrei fossero contaminati dalla rugiada – infatti il freddo astro di Arturo, che tramonta il giorno dopo, li brucia –, e tanto
288 meno vorrei che il plenilunio cadesse allora. Il 4° giorno prima delle none di giugno [2 giugno] per la seconda volta l'Aquila sorge alla sera, ed è un giorno critico per gli olivi e le viti in fiore, se coincide con il plenilunio. Dal canto mio, sarei incline ad attribuire la stessa influenza al solstizio d'estate, l'8° giorno prima delle calende di luglio [24 giugno], cosí come al sorgere del Cane, 23 giorni dopo il solstizio, ma solo se coincide con il novilunio, poiché i danni sono causati dalla calura in quanto i chicchi maturano prematuramente e si induriscono. Il plenilunio è di nuovo dannoso il 4° giorno prima delle none di luglio [4 luglio], quando la Canicola sorge per l'Egitto, e in ogni caso il 16° giorno prima delle calende di agosto [17 luglio], quando sorge per l'Italia[1]; lo stesso vale per il periodo fra il 13° giorno prima delle calende di agosto [20 luglio], quando tramonta l'Aquila, ed il 10° giorno prima
289 delle stesse calende [23 luglio]. A queste influenze non è collegata la seconda festa dei *Vinalia*, che si celebra il 14° giorno prima delle calende di settembre [19 agosto]. Varrone la fissa all'ini-

286. [1] Culto particolarmente antico a Roma, come attesta anche l'esistenza di un *flamen Floralis*: le festività erano in onore della dea Flora.

287. [1] Le feste dei *Vinalia*, come Plinio stesso qui dice, erano due: i *Vinalia priora* cadevano il 23 aprile, i *Vinalia rustica* il 19 agosto. Entrambe le celebrazioni erano legate al culto di Giove e, in seconda istanza, di Venere.

[2] Cfr. XVI.104, XVII.11 (per la connessione con viti e olivi); per il sorgere delle Pleiadi cfr. par. 248.

[3] Sulle conseguenze di questi quattro giorni per i campi ed i lavori agricoli Plinio si sofferma sotto, par. 329.

288. [1] Plinio confonde probabilmente fra Sirio e Procione, poiché la data che riguarda l'Egitto è quella in cui sorge Procione, mentre quella che si dà per l'Italia è quella in cui sorge Sirio.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

occidere mane determinat, quod vult initium autumni esse et hunc diem festum tempestatibus finiendis institutum. Nunc fidiculam occidere a. d. VI id. Aug. servatur.

290 Intra haec constat caelestis sterilitas, neque negaverim posse ea permutari algentium locorum vel aestuantium natura. Set a nobis rationem demonstratam esse satis est; reliqua observatione cuiusque constabunt. Alterutrum quidem fore in causa, hoc est plenilu-
291 nium aut interlunium, non erit dubium. Et in hoc mirari benignitatem naturae succurrit: iam primum hanc iniuriam omnibus annis accidere non posse propter statos siderum cursus, nec nisi paucis noctibus anni, idque quando sit futurum facile nosci ac, ne per omnes menses timeretur, earum quoque lege divisum: aestate interlunia praeterquam biduo secura esse, hieme plenilunia, nec nisi aestivis brevissimisque noctibus metui, diebus non idem valere;
292 praeterea tam facile intellegi, ut formica, minimum animal, interlunio quiescat, plenilunio operetur etiam noctibus; avem parram oriente sirio ipso die non apparere et donec occidat, e diverso chlorionem prodire ipso die solstitii; neutrum vero lunae statum noxium esse, ne noctibus quidem nisi serenis et omni aura quiescente, quoniam neque in nube neque in flatu cadunt rores, sic quoque
293 non sine remedio. (70) Sarmenta aut palearum acervos et evulsas herbas fruticesque per vineas camposque, cum timebis, incendito: fumus medebitur. Hic e paleis et contra nebulas auxiliatur, ubi nebulae nocent. Quidam tres cancros vivos cremari iubent in arbu-
294 stis, ut carbunculus non noceat; alii siluri carnem leniter uri a ven-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

zio del tramonto mattutino della Lira, data che per lui segna l'inizio dell'autunno e festa che egli vuole sia stata istituita per porre fine al maltempo. Ma attualmente si osserva che la Lira tramonta il 6° giorno prima delle idi di agosto [8 agosto] [1].

290 Entro queste date si colloca la sterilità che proviene dal cielo, e non escluderei che essa possa variare per la natura dei climi locali, freddi o caldi. Ma a noi basta averne mostrato il meccanismo: il resto potranno stabilirlo le precise osservazioni di ciascuno. In ogni caso, è indubbio che la responsabilità ricade su uno di questi
291 due fattori, o il plenilunio, o il novilunio. E qui ci si presenta un'altra occasione per ammirare la benevolenza della natura: in primo luogo questi danni non possono verificarsi tutti gli anni, a causa dei corsi fissi degli astri [1], e accadono solo in poche notti dell'anno, ed è facile prevederli; perché non si debbano temere tutti i mesi, sono stati cosí divisi secondo una loro legge: d'estate, tranne che per due giorni, sono sicuri i noviluni, d'inverno invece sono sicuri i pleniluni, che d'estate vanno sí temuti, ma solo per la brevissima durata delle notti, mentre di giorno non hanno la stes-
292 sa forza. Inoltre, la cosa è talmente facile da capire che un animale piccolissimo come la formica si riposa nel novilunio, mentre durante i pleniluni lavora anche di notte [1]; e l'uccello chiamato *parra* [2] non compare piú dal giorno in cui sorge Sirio fino a quando esso tramonta, e invece il rigogolo si presenta il giorno stesso del solstizio. Infine, nessuna di queste due fasi lunari è nociva se non nelle notti serene e senza vento, poiché se è nuvolo o c'è vento le rugiade non cadono; quando poi cadono, è possibile porvi rimedio.

293 (70) Quando temi la gelata notturna, brucia nelle vigne e nei campi sarmenti o cumuli di paglia ed erbe e cespugli sradicati: il fumo sarà un rimedio. Il fumo di paglia è anche di aiuto contro le nebbie, dove esse sono nocive [1]. Perché il carbonchio non nuoccia, alcuni prescrivono di bruciare vivi tre granchi fra gli alberi di so-
294 stegno; altri consigliano di far cuocere a fuoco lento carne di silu-

289. [1] Sul tramonto della Lira cfr. par. 271.

291. [1] I quali non possono dunque coincidere con le lunazioni, che non occupano mai gli stessi giorni da un anno all'altro.

292. [1] Sulle attività delle formiche in rapporto alla luna cfr. II.109 e XI.109.

[2] La *parra* di cui qui si parla dovrebbe essere lo stesso volatile che in X.87 è chiamato *oenanthe*, poiché entrambi si nascondono al sorgere di Sirio e ricompaiono quando esso è tramontato. Per esso F. Capponi, *Ornithologia Latina*, Genova 1979, p. 382, propone l'identificazione con l'assiolo.

293. [1] La fonte sul fumo di paglia e sarmenti è per Plinio Columella, *De arboribus* 13 (*Ne rubigo vineam vexet*).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

to, ut per totam vineam fumus dispergatur. Varro auctor est, si fidiculae occasu, quod est initium autumni, uva picta consecretur inter vites, minus nocere tempestates. Archibius ad Antiochum Syriae regem scripsit, si fictili novo obruatur rubeta rana in media segete, non esse noxias tempestates.

295 (71) Opera rustica huius intervalli: terram iterare, arbores circumfodere aut, ubi aestuosa regio poscat, adcumulare – germinantia nisi in solo luxurioso fodienda non sunt –, seminaria purgare sarculo, messem hordeaciam facere, aream messi praeparare, Catonis sententia amurca temperatam, Vergili operosius. Maiore ex parte aequant tantum et fimo bubulo dilutiore inlinunt. Id satis ad pulveris remedium videtur.

296 (72) Messis ipsius ratio varia. Galliarum latifundis valli praegrandes, dentibus in margine insertis, duabus rotis per segetem inpelluntur, iumento in contrarium iuncto; ita dereptae in vallum cadunt spicae. Stipulae alibi mediae falce praeciduntur, atque inter duas mergites spica destringitur. Alibi ab radice caeduntur, alibi cum radice velluntur, quique id faciunt, proscindi ab se obiter
297 agrum interpretantur, cum extrahant sucum. Differentia haec: ubi stipula domos contegunt, quam longissimam servant; ubi feni ino-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ro, in direzione del vento, in modo che il fumo si diffonda per tutto il vigneto[1]. Varrone[2] informa che se al tramonto della Lira, che segna l'inizio dell'autunno, si pone come offerta votiva un grappolo d'uva dipinto fra le vigne, il maltempo farà meno danno. Archibio scrisse al re di Siria Antioco[3] che, se in mezzo al campo di grano si seppellisce una rana rubeta dentro un vaso di terracotta nuovo, il maltempo non nuocerà.

295 (71) Lavori dei campi in questo periodo: rilavorare la terra, zappare intorno agli alberi o, nelle zone in cui il caldo lo richiede, rincalzarli – bisogna vangare solo quelle piante che crescono in un suolo ricco –, ripulire con il sarchiello i vivai, fare la raccolta dell'orzo, preparare l'aia per la messe trattandola con la morchia come dice Catone[1], o secondo il metodo piú faticoso di Virgilio[2]. Per la maggior parte gli agricoltori si limitano a pareggiare il terreno, e lo spalmano con sterco bovino diluito. Questo sembra sufficiente ad evitare la polvere.

296 (72) Diversi sono i procedimenti per la mietitura stessa. Nei latifondi della Gallia, enormi forche con il bordo dentato e montate su due ruote vengono spinte attraverso i campi da una bestia da soma aggiogata in senso contrario. In questo modo le spighe divelte cadono dentro la forca stessa[1]. Altrove gli steli vengono tagliati a metà altezza con un falcetto, e poi la spiga viene staccata fra due *mergites*[2]. Altrove si taglia il grano alla radice, altrove ancora viene strappato con la radice, e coloro che praticano questa mietitura credono cosí facendo di arare al contempo il campo,
297 mentre invece lo privano dei succhi vitali. Le differenze sono queste: dove coprono di paglia i tetti delle case, la tagliano piú lunga possibile; dove invece manca il fieno, cercano paglia per le lettie-

294. [1] Questi consigli si trovano anche in *Geoponica* V 33.6.
[2] Non sappiamo da quale opera perduta di Varrone Plinio abbia tratto questa prescrizione.
[3] Dell'esistenza di questo Archibio sappiamo solo da Plinio; non è dunque possibile precisare a quale Antioco re di Siria egli si rivolgesse.

295. [1] Cfr. Catone 91.
[2] *Georgica* I 178 sgg., il quale consiglia di spianare prima la terra con un grande rullo, rivoltarla con le mani e indurirla con argilla.

296. [1] Di questo strumento agricolo dà una dettagliata descrizione Palladio VII 2.2 sgg. Esso non falciava il grano, ma si limitava a strappare le spighe, procedimento, questo, che non permetteva l'utilizzazione della paglia.
[2] Di questo secondo tipo di mietitura ci dànno notizia sia Varrone (*Res rusticae* I 50.2) che Columella (II 20.3). Il significato di *mergites* nel testo pliniano resta tuttavia oscuro, dal momento che il termine latino *merges* vuol dire covone. A meno che non si pensi che il testo qui sia corrotto e che si debba leggere *mergas*. Le *mergae* sono in Plauto, *Poenulus* 1018, ed in Columella II 20.3 dei forconi. Essi tagliano il grano (cosí pare da Columella) con i loro rebbi affilati. Non si spiega però ugualmente perché due *mergae* e non una. Il passo resta di difficile comprensione.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

pia, e stramento paleam quaerunt. Panici culmo non tegunt, milii culmum fere inurunt, hordei stipulam bubus gratissimam servant. Panicum et milium singillatim pectine manuali legunt Galliae.

298 Messis ipsa alibi tribulis in area, alibi equarum gressibus exteritur, alibi perticis flagellatur. Triticum quo serius metitur, copiosius invenitur; quo celerius vero, hoc speciosius ac robustius. Lex aptissima: «Antequam granum indurescat et cum iam traxerit colorem»; oraculum vero: «Biduo celerius messem facere potius quam biduo serius». Siliginis et tritici eadem ratio in area horreoque. Far, quia difficulter excutitur, convenit cum palea sua
299 condi, et stipula tantum et aristis liberatur. Palea plures gentium pro feno utuntur. Melior ea, quo tenuior minutiorque et pulveri propior; ideo optima e milio, proxima ex hordeo, pessima ex tritico, praeterquam iumentis opere laborantibus. Culmum saxosis locis, cum inaruit, baculo frangunt substratu animalium. Si pa-
300 lea defecit, et culmus teritur. Ratio haec: maturius desectus, muria dura sparsus, dein siccatus in manipulos convolvitur atque ita pro feno bubus datur. Sunt qui accendant in arvo et stipulas, magno Vergili praeconio. Summa autem eius ratio, ut herbarum semen exurant. Ritus diversos magnitudo facit messium et caritas operarum.

301 (73) Conexa est ratio frumenti servandi. Horrea operose tripedali crassitudine parietis laterici exaedificari iubent aliqui, praeterea superne impleri nec adflatus admittere aut fenestras habere ullas; alii ab exortu tantum aestivo aut septentrione, eaque sine

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

re. Non si coprono i tetti con gli steli del panico, e per lo piú si bruciano quelli di miglio, mentre si conserva la paglia d'orzo, che piace moltissimo ai buoi. Nelle Gallie raccolgono il panico e il miglio spiga per spiga con un pettine a mano.

298 Il raccolto stesso in alcuni luoghi è battuto con dei *tribula*[1] sull'aia, altrove è fatto calpestare dalle cavalle, in altri luoghi ancora viene battuto con pertiche[2]. Il tritico piú tardi si miete e piú viene abbondante, ma prima lo si raccoglie e piú è bello e robusto. C'è un'ottima regola: «prima che il chicco si indurisca e dopo che ha preso colore»; ma questo è l'oracolo: «meglio mietere con due giorni di anticipo che con due di ritardo». La siligine e il tritico ricevono lo stesso trattamento sull'aia e nel granaio. Il farro, poiché è difficile batterlo, conviene conservarlo con la sua paglia, e si li-
299 bera solo dello stelo e delle barbe. La maggior parte dei popoli si serve della paglia come se fosse fieno. Essa è tanto migliore quanto piú è sottile e minuta e vicina alla polvere; pertanto la migliore è quella che viene dal miglio; segue quella d'orzo; la peggiore è quella del tritico[1], tranne che per le bestie da soma sottoposte a fatica. Nelle zone sassose, dopo averlo lasciato seccare, spezzano lo stelo con i bastoni e lo usano per le lettiere degli animali. Se
300 manca la paglia, si tritura anche lo stelo. La tecnica è questa: si taglia piuttosto presto, si cosparge di salamoia forte, poi si fa seccare e si raccoglie in mannelli, e cosí viene data ai buoi in luogo del fieno. Alcuni dànno fuoco alle stoppie nei campi, pratica, questa, molto lodata da Virgilio. La motivazione principale è che questa operazione brucia i semi delle erbacce[1]. La grande estensione delle messi e l'alto prezzo della manodopera fanno sí che ci sia una grande varietà di procedimenti.

301 (73) Un problema strettamente connesso alla mietitura è il metodo per conservare il frumento. Alcuni consigliano di costruire diligentemente dei depositi con i muri di mattoni spessi tre piedi, e di riempirli dall'alto, di non farvi entrare correnti d'aria e di non mettervi finestre; altri sostengono che le finestre vanno messe, ma solo verso il nord e l'oriente estivo[1], e che si debbono costruire i

298. [1] Il *tribulum* era una tavola dentata, su cui venivano posti dei pesi, e che veniva trainata sull'aia: passando sopra le spighe, ne staccava i chicchi di grano.
[2] Sulle diverse tecniche, si vedano Varrone, *Res rusticae* I 52.1 sg., e Columella II 20.4.

299. [1] Stessa graduatoria in Columella VI 3.3.

300. [1] Ancora un'inesattezza di Plinio: Virgilio, *Georgica* I 84 sgg., consiglia sí questo procedimento (*saepe . . . profuit*), ma perché migliora il rendimento dei campi, non perché elimina le erbacce, problema che egli non si pone.

301. [1] È quel che prescrive Varrone, *Res rusticae* I 57.1. Granai alti, con finestre piccole ed

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

calce construi, quoniam sit frumento inimicissima; nam quae de
302 amurca praeciperentur indicavimus. Alibi contra suspendunt granaria lignea columnis et perflari undique malunt, atque etiam a fundo. Alii omnino pendente tabulato extenuari granum arbitrantur et, si tegulis subiaceat, confervescere. Multi ventilare quoque vetant; curculionem enim non descendere infra quattuor digi-
303 tos, nec amplius periclitari. Columella et favonium ventum confecto frumento praedicit, quod miror equidem, siccissimum alioqui. Sunt qui rubeta rana in limine horrei pede e longioribus suspensa invehere iubeant. Nobis referre plurimum tempestivitas condendi videbitur. Nam si parum tostum atque robustum collectum sit aut calidum conditum, vitia innasci necesse est.

304 Diuturnitatis causae plures: aut in ipsius grani corio, cum est numerosius, ut milio, aut suci pinguedine, qui pro umore sufficit tantum, ut sesimae, aut amaritudine, ut lupino et cicerculis. In tritico maxime nascuntur animalia, quoniam spissitate sua concalescit et furfure crasso vestitur. Tenuior hordeo palea, exilis et legumini; ideo non generant. Faba crassioribus tunicis operitur; ob hoc ef-
305 fervescit. Quidam ipsum triticum diuturnitatis gratia adspergunt amurca, mille modios quadrantali, alii Chalcidica aut Carica creta aut etiam absinthio. Est et Olynthi ac Cerinthi Euboeae terra, quae
306 corrumpi non sinat. Nec fere condita in spica laeduntur, utilissime tamen servantur in scrobibus, quos siros vocant, ut in Cappadocia

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

granai senza calce, perché essa è nociva al massimo per il frumento[2]; le prescrizioni riguardo alla morchia le abbiamo già fornite[3].
302 Altrove invece costruiscono dei granai di legno sospesi su colonne, e preferiscono esporli a tutte le correnti, anche dal basso[1]. Altri ritengono che il grano si assottiglia se viene posto su un tavolato sospeso e che se sta sotto le tegole si scalda. Molti proibiscono anche di dargli aria, poiché il punteruolo non penetra per piú
303 di quattro dita, e piú in basso non ci sono rischi[2]. Columella[1] consiglia anche il favonio per il frumento già battuto: di ciò mi meraviglio, benché si tratti di un vento secchissimo. C'è chi prescrive di sospendere per una delle zampe piú lunghe una rana rubeta sulla soglia del granaio. A noi la cosa piú importante sembra la tempestività nel riporre il raccolto. Infatti, se il grano non è stato colto abbastanza maturo e robusto, o se è stato riposto col caldo, di necessità sarà soggetto a degenerazioni.

304 Molti fattori ne permettono la conservazione: o la pellicola del seme stesso, quando è multipla, come nel miglio, o la ricchezza del succo, che dà una bastevole umidità, come nel sesamo, o l'amarezza del seme, come per il lupino e la cicerchia[1]. Nel tritico soprattutto nascono degli insetti, poiché si surriscalda per la sua stessa densità ed è rivestito di una spessa crusca. Piú sottile è la pula che copre l'orzo, sottile anche quella dei legumi: per questo non generano insetti. La fava è coperta da tuniche piú spesse, per-
305 ciò va in fermentazione. Alcuni spruzzano sul tritico la morchia perché si conservi (la dose è di un quadrantale per mille moggi)[1]; altri ricorrono alla creta di Calcide o della Caria, o anche all'assenzio. C'è anche ad Olinto e a Cerinto in Eubea una terra che
306 impedisce al raccolto di guastarsi. E anche se vengono riposti ancora in spiga i frumenti non subiscono danni. Tuttavia il modo piú vantaggioso di conservarli è porli in quelle fosse che chiama-

esposti ai secchi venti di aquilone consiglia anche Columella I 6.10. Il sorgere estivo del sole corrisponde al nord-est.

[2] Era l'opinione di Teofrasto VIII 11.1.

[3] Cfr. XV.33.

302. [1] Varrone ci attesta quest'uso per la Spagna Citeriore e per l'Apulia (*Res rusticae* I 57.3).

[2] Columella I 6.16 sg. è piú esplicito: se il frumento viene ventilato, i punteruoli (insetti coleotteri che si nutrono delle sostanze amilacee contenute nei cereali) *immiscentur totis acervis*.

303. [1] Columella II 20.5.

304. [1] Lo sosteneva Teofrasto, *De causis plantarum* IV 15.3.

305. [1] Procedimento e dose della *amurca* già in Varrone, *Res rusticae* I 57.1.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ac Threcia et Hispania ... Africae. Ante omnia ut sicco solo fiant curatur, mox ut palea substernantur; praeterea cum spica sua conduntur. Ita frumenta, si nullus spiritus penetret, certum est nihil
307 maleficum nasci. Varro auctor est, sic conditum triticum durare annis L, milium vero C, fabam et legumina in oleariis cadis oblita cinere longo tempore servari. Idem fabam a Pyrrhi regis aetate in quodam specu Ambraciae usque ad piraticum Pompei Magni bel-
308 lum durasse annis circiter CCXX. Ciceri tantum nullae bestiolae in horreis innascuntur. Sunt qui urceis cinere substratis et inlitis, acetum habentibus, leguminum acervos superingerant, ita non nasci maleficia credentes, alii qui in salsamentariis cadis gypso inlinant, alii qui lentem aceto laserpiciato respergant siccatamque oleo unguant. Sed brevissima observatio, quod vitiis carere velis, interlunio legere. Quare plurimum refert, condere quis malit an vendere. Crescente enim luna frumenta grandescunt.

309 (74) Sequitur ex divisione temporum autumnus a fidiculae occasu ad aequinoctium ac deinde vergiliarum occasum initiumque hiemis. In his intervallis significant prid. id. Aug. Atticae equus oriens vespera, Aegypto et Caesari delphinus occidens. XI kal. Sept. Caesari et Assyriae stella, quae vindemitor appellatur, exoriri mane incipit vindemiae maturitatem promittens. Eius argumentum erunt acini colore mutati. Assyriae V kal. et sagitta occidit et ete-
310 siae desinunt. Vindemitor Aegypto nonis exoritur, Atticae arctu-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

no *siri*, come in Cappadocia, in Tracia, in Spagna ... dell'Africa[1]. Prima di tutto ci si preoccupa di scavarle in un terreno secco, poi di ricoprirne il fondo con uno strato di paglia; i frumenti peraltro vi vengono conservati ancora in spiga. Cosí, se nessun soffio d'aria giunge fino al grano, è certo che non vi si genera niente di noci-
307 vo. Il tritico cosí riposto secondo Varrone dura 50 anni, il miglio 100; la fava ed i legumi si conservano a lungo nelle giare per l'olio, sigillate con cenere[1]. Sempre di Varrone[2] è la notizia di fave conservatesi in una grotta di Ambracia dall'età del re Pirro fino alla guerra di Pompeo Magno contro i pirati[3], cioè per circa 220 an-
308 ni. Il cece è l'unica specie a cui non nascono insetti quando è riposto nei granai. Alcuni usano orci posti su un letto di cenere e spalmati di cenere, che contengono aceto: sopra vi ammucchiano cumuli di legumi, credendo che cosí non possano nascervi insetti; altri conservano i legumi nelle giare della salamoia e le coprono con gesso[1]; altri ancora cospargono le lenticchie di aceto al laserpizio e, dopo averle fatte seccare, le ungono d'olio[2]. Ma la precauzione piú sbrigativa è di raccogliere nel novilunio quei prodotti che vuoi conservare intatti. Per questa ragione è della massima importanza stabilire se si vuole conservare il raccolto o venderlo. Infatti i chicchi ingrossano con il crescere della luna.

309 (74) Secondo la divisione delle stagioni segue l'autunno, dal tramonto della Lira fino all'equinozio e successivamente fino al tramonto delle Pleiadi e all'inizio dell'inverno. In questi intervalli di tempo, la sera del giorno prima delle idi di agosto [12 agosto] offrono dei pronostici per l'Attica il Cavallo che sorge, per l'Egitto e per Cesare il Delfino che tramonta. L'11° giorno prima delle calende di settembre [22 agosto] per Cesare e per l'Assiria comincia a sorgere al mattino quell'astro che è chiamato il Vendemmiatore, promettendo il momento adatto per la vendemmia. Ne sarà indizio il mutato colore degli acini. Per l'Assiria il 5° giorno prima delle calende [28 agosto] tramonta la Freccia e cessano i venti ete-
310 sii. Per le none [5 settembre] in Egitto sorge il Vendemmiatore,

306. [1] Anche questa notizia viene da Varrone, *Res rusticae* I 57.2, il quale però fa distinzione fra sili e pozzi.

307. [1] *Res rusticae* I 57.2 e I 58.1: Plinio è inesatto, perché Varrone dice che il miglio dura piú di cento anni.
[2] L'opera varroniana cui Plinio attinge non ci è pervenuta.
[3] Pirro, re dell'Epiro, regnò dal 297 al 272 a. C.; la guerra contro i pirati ebbe luogo nel 67 a. C.

308. [1] Plinio estende a tutti i legumi le ricette di Columella per conservare le lenticchie in II 10.16.
[2] Cfr. le istruzioni di Catone 116.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

rus matutino, et sagitta occidit mane. v id. Sept. Caesari capella oritur vesperi, arcturus vero medius prid. id. vehementissimo si-
311 gnificatu terra marique per dies quinque. Ratio eius haec traditur: si delphino occidente imbres fuerint, non futuros per arcturum. Signum orientis eius sideris servetur hirundinum abitus; namque deprehensae intereunt. XVI kal. Oct. Aegypto spica, quam tenet virgo, exoritur matutino etesiaeque desinunt. Hoc idem Caesari XIIII kal., XIII Assyriae significant, et XI kal. Caesari commissu-
312 ra piscium occidens ipsumque aequinocti sidus VIII kal. Oct. Dein consentiunt, quod est rarum, Philippus, Callippus, Dositheus, Parmeniscus, Conon, Criton, Democritus, Eudoxus IV kal. Oct. capellam matutino exoriri et III kal. haedos. VI non. Oct. Atticae corona exoritur mane, Asiae et Caesari V heniochus occidit matutino. IV Caesari corona exoriri incipit, et postridie occidunt haedi
313 vespere. VIII id. Oct. Caesari fulgens in corona stella exoritur, et VI id. vergiliae vesperi, idibus corona tota. XVII kal. Nov. sucu-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mentre in Attica Arturo sorge al mattino e, sempre al mattino, tramonta la Freccia. Il 5° giorno prima delle idi di settembre [9 settembre] secondo Cesare a sera sorge la Capretta, mentre il giorno avanti le idi [12 settembre] diventa visibile metà di Arturo, indicando cinque giorni di perturbazioni fortissime sulla terra e sul
311 mare. Si dice che la regola sia questa: se ci sono state piogge al tramonto del Delfino, non ce ne saranno per opera di Arturo. Il segno del suo sorgere sarà la partenza delle rondini: infatti esse muoiono se si fanno sorprendere da questo astro. Il 16° giorno prima delle calende di ottobre [16 settembre] in Egitto la spiga tenuta dalla Vergine[1] sorge al mattino, e cessano i venti etesii. Le stesse indicazioni dànno per Cesare il 14° giorno prima delle calende di ottobre [18 settembre] e per gli Assiri il 13° [19 settembre], cosí come l'11° giorno prima delle calende [21 settembre] ne dà secondo Cesare il nodo dei Pesci che tramonta, e – l'8° giorno prima delle calende [24 settembre] – il giorno stesso dell'equino-
312 zio[2]. Inoltre, fatto raro, Filippo, Callippo, Dositeo, Parmenisco, Conone, Critone, Democrito, Eudosso sono tutti d'accordo sul fatto che il 4° giorno prima delle calende di ottobre [28 settembre] la Capretta sorge al mattino[1], ed il 3° giorno prima delle calende [29 settembre] sorgono i Capretti. Il 6° giorno prima delle none di ottobre [2 ottobre] per l'Attica sorge al mattino la Corona, mentre il 5° giorno [3 ottobre] per l'Asia e per Cesare il Cocchiere tramonta al mattino. Il 4° giorno avanti le none [4 ottobre] per Cesare comincia a sorgere la Corona, e il giorno dopo tramontano
313 a sera i Capretti[2]. L'8° giorno prima delle idi di ottobre [8 ottobre] per Cesare sorge la stella luminosa della Corona, e il 6° giorno prima delle idi [10 ottobre] sorgono a sera le Pleiadi e, alle idi [15 ottobre] la Corona intera. Il 17° giorno prima delle calende di novembre [16 ottobre] sorgono a sera le Iadi. Il giorno prima

311. [1] La spiga era una stella molto luminosa, assai piú visibile dell'intera costellazione della Vergine: cosí si spiega anche l'incertezza degli antichi sulla mano con cui la Vergine l'avrebbe tenuta.

[2] Per Columella XI 2.66 l'equinozio di autunno si estendeva su tre giorni, dal 24 al 26 settembre.

312. [1] Frecciata ironica di Plinio all'indirizzo dei suoi *auctores*: la Capretta non sorge al mattino, come essi vorrebbero, ma a sera, secondo l'indicazione di Cesare riportata a 310. Democrito, citato come agronomo ai paragrafi 47 e 159, è ricordato come astronomo e meteorologo in 231, 273, 321 e 341. Su Eudosso cfr. par. 213, nota 1. Conone fu astronomo e matematico del III secolo a. C. e visse alla corte di re Tolomeo III Evergete: in onore della moglie di lui, Berenice, chiamò «chioma di Berenice» una costellazione da lui scoperta. Callippo di Cizico (IV secolo a. C.) collega e amico di Eudosso, ne perfezionò i calcoli astronomici. Dositeo fu allievo di Conone e amico di Archimede, fiorí intorno al 229 a. C. Parmenisco, grammatico alessandrino, si occupò anche di problemi astronomici. Critone di Nasso, astronomo, visse dopo Eudosso e prima di Eratostene.

[2] Ancora una confusione di Plinio: in quel giorno i Capretti non tramontano, sorgono.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

lae vesperi exoriuntur. Prid. kal. Caesari arcturus occidit et suculae exoriuntur cum sole. IIII non. arcturus occidit vesperi. V id. Nov. gladius Orionis occidere incipit. Dein III id. vergiliae occidunt.

314 In his temporum intervallis opera rustica: rapa, napos serere quibus diximus diebus. Vulgus agreste rapa post ciconiae discessum male seri putat, nos omnino post Vulcanalia, et praecocia cum panico, a fidiculae autem occasu viciam, passiolos, pabulum. Hoc silente luna seri iubent. Et frondis praeparandae tempus hoc est. Unus frondator quattuor frondarias fiscinas complere in die iustum habet. Si decrescente luna praeparetur, non putrescit. Aridam colligi non oportet.

315 Vindemiam antiqui numquam existimavere maturam ante aequinoctium; iam passim rapi cerno. Quamobrem et huius tempora notis argumentisque signentur. Leges ita se habent: uvam caldam ne legito, hoc est nimia siccitate ac nisi imber intervenerit. Uvam rorulentam ne legito, hoc est si ros nocturnus fuerit nec
316 prius quam sole discutiatur. Vindemiare incipito, cum ad palmitem pampinus procumbere coeperit aut cum exempto acino ex densitate intervallum non conpleri apparuerit ac iam non augeri acinos.
317 Plurimum refert, si contingat crescente luna vindemiare. Pressura una culleos XX implere debet. Hic est pes iustus. Ad totidem culleos et lacus XX iugeribus unum sufficit torculum. Premunt aliqui singulis, utilius binis, licet magna sit vastitas singulis. Longitudo

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

delle calende [31 ottobre] secondo Cesare Arturo tramonta e le Iadi sorgono col sole[1]. Il 4° giorno prima delle none [2 novembre] Arturo tramonta a sera. Il 5° giorno prima delle idi di novembre [9 novembre] la spada di Orione comincia a tramontare. Infine, il 3° giorno prima delle idi [11 novembre] tramontano le Pleiadi.

314 In questo periodo i lavori agricoli sono: seminare le rape ed i navoni nei giorni che abbiamo detto[1]. In genere i contadini pensano che è male seminare la rapa dopo la partenza delle cicogne; noi riteniamo invece che in ogni caso ciò vada fatto dopo i *Vulcanalia*[2], e le rape precoci vanno seminate contemporaneamente al panico, mentre la veccia, i dolici e il foraggio dal tramonto della Lira in poi. Prescrivono di farlo quando la luna è invisibile. È questo anche il momento di fare provviste di foglie. Uno sfrondatore in media riempie in un giorno quattro ceste. Se si raccolgono con la luna calante le foglie non imputridiscono; le foglie secche non vanno raccolte.

315 Gli antichi non hanno mai pensato che l'uva fosse pronta per la vendemmia prima dell'equinozio; adesso, invece, ci si affretta un po' dappertutto. Per questa ragione daremo i segni e le prove del momento piú adatto[1]. Le regole sono queste: non raccogliere l'uva quando è calda, cioè quando la siccità è eccessiva, e prima che sia sopravvenuta la pioggia[2]. Non raccogliere neanche l'uva coperta di rugiada, cioè quando c'è stata rugiada la notte, né pri-
316 ma che il sole la disperda. Comincia a vendemmiare quando il pampino comincia ad adagiarsi sul sarmento o quando, se si toglie un chicco dal grappolo, si vede che il vuoto non viene colmato e che gli acini non si ingrandiscono piú. Quando capita di vendemmiare con la luna crescente è molto vantaggioso.

317 Una sola pigiatura deve riempire 20 *cullei*[1]: è questa la misura giusta. Per questo stesso numero di *cullei* e di tini basta un torchio per 20 iugeri. Alcuni pigiano con un solo torchio, ma è piú utile averne due, per grande che sia la dimensione di ciascuno. Nei

313. [1] Per inavvertenza, Plinio fa sorgere le Iadi due volte di seguito a distanza di quindici giorni. Nel secondo caso dovrebbe invece trattarsi di tramonto, ed il dato concorderebbe con Columella XI 2.84 che fa tramontare la testa del Toro (cioè le Iadi) il 1° e il 2 novembre.

314. [1] Cfr. par. 131.
[2] La festa dei *Vulcanalia* cadeva il 23 agosto.

315. [1] Per il momento piú adatto alla vendemmia cfr. Columella XI 2.67-70.
[2] Anche Catone 112.2 consiglia di raccogliere l'uva solo dopo che è piovuto, anche se non immediatamente dopo (*ubi pluerit et siccaverit*).

317. [1] Un *culleus* è l'equivalente di 91 litri.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

in his refert, non crassitudo. Spatiosa melius premunt. Antiqui funibus vittisque loreis ea detrahebant et vectibus. Intra C annos inventa Graecanica, mali rugis per cocleam ambulantibus, ab aliis adfixa arbori stela, ab aliis arca lapidum adtollente se cum arbore, quod maxime probatur. Intra XXII hos annos inventum parvis prelis et minore torcularia aedificio, breviore malo in media derecto, tympana inposita vinaceis superne toto pondere urguere et super
318 prela construere congeriem. Hoc et poma colligendi tempus, observato cum aliquod maturitate, non tempestate, deciderit; hoc et faeces exprimendi, hoc et defrutum coquendi silente luna noctu aut, si interdiu, plena, ceteris diebus aut ante exortum lunae aut post occasum, nec de novella vite aut palustri, nec nisi e matura uva. Si ligno contingatur vas, adustum et fumosum fieri putant.
319 Iustum vindemiae tempus ab aequinoctio ad vergiliarum occasum dies XLIIII. Ab eo die oraculum occurrit frigidum picari pro nihilo ducentium. Sed iam et kal. Ian. defectu vasorum vindemiantes vidi piscinisque musta condi aut vina effundi priora, ut dubia recipe-
320 rentur. Hoc non tam saepe proventu nimio evenit quam segnitia aut avaritia insidiantium caritati. Civilis, aequi patrisfamilias modus est annona cuiusque anni uti. Id peraeque etiam lucrosissimum. Reliqua de vinis adfatim dicta sunt, item vindemia facta oli-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

torchi ha importanza la lunghezza, non lo spessore. I torchi grandi premono meglio. Gli antichi li facevano abbassare con funi, cinghie di cuoio e leve. Negli ultimi 100 anni si sono inventati i torchi greci, con un albero centrale scanalato a spirale; a questo albero alcuni fissano un blocco di pietra, altri invece una cassa piena di pietre che si solleva insieme con l'albero: è questa la soluzione piú apprezzata. In questi ultimi 22 anni[2] si è escogitato l'uso di torchi piccoli e di una costruzione piú piccola: al centro c'è un albero piú corto, delle piastre rotonde poste dall'alto sulle vinacce le pigiano con tutto il loro peso, e sui torchi si ammucchiano oggetti pesanti.

318 È questo anche il momento di raccogliere i frutti, dopo aver notato che qualcuno di loro cade a terra perché è maturo e non per via del vento. Questo è anche il momento di spremere la feccia del vino e di preparare il *defrutum*[1]: esso va cotto di notte quando la luna non si vede, di giorno quando c'è luna piena, e, negli altri giorni, o prima del sorgere o dopo il tramonto della luna[2]. Il succo adoperato deve essere di uva matura e non deve venire da una vite novella o che cresce in terreno paludoso. Si ritiene che, se il recipiente viene a contatto col legno, il vin cotto sa di bruciato e di fumo. Il periodo giusto per la vendemmia va dall'equinozio di autunno al tramonto delle Pleiadi[1], e dura 44 giorni. Dopo quel giorno c'è il detto che è fatica sprecata impeciare botti fredde. Ciò nonostante, ho visto gente che vendemmiava ancora alle calende di gennaio per mancanza di recipienti, ed il mosto veniva messo nelle tinozze, oppure i vini dell'anno precedente venivano tolti dalle botti per far posto a vini di dubbia qualità. Molto spesso ciò si verifica non tanto per un'eccedenza nel raccolto, quanto per la pigrizia o per l'avidità di quanti speculano sugli alti costi. Per un capo famiglia dotato di spirito civico e onesto la regola è di adoperare di volta in volta il raccolto dell'anno. Questa condotta, oltre ad essere giusta, è anche la piú vantaggiosa. Le altre notizie sui vini le ho già date ampiamente[1], cosí come ho detto che dopo la vendemmia bisogna affrettarsi a cogliere le olive[2], ed ho infor-

[2] L'invenzione dovrebbe dunque risalire al 55 circa d. C. Piú che di una modifica del torchio greco, si tratterebbe di un modello nuovo (cfr. *Real-Encyclopädie*, s. v. *torcular*).

318. [1] Sul *defrutum* cfr. XIV.75, nota 8. Plinio ne parla anche in XIV.80, 129, 135, 136; cfr. anche XIX.91.

[2] Columella XII 19.3 consiglia di spremere il mosto quando la luna è calante e di farlo cuocere a fuoco lento.

319. [1] Plinio concorda qui con Varrone, *Res rusticae* I 34.2.

320. [1] In XIV.59 sgg.

[2] Cfr. XV.5 sgg.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

vam esse rapiendam et quae ad oleum pertinent quaeque a vergiliarum occasu agi debent.

321 (75) His quae sunt necessaria adicientur de luna ventisque et praesagiis, ut sit tota sideralis ratio perfecta. Namque Vergilius etiam in numeros lunae digerenda quaedam putavit Democriti secutus ostentationem; nos legum utilitas, quae in toto opere, in hac quoque movet parte.

Omnia, quae caeduntur, carpuntur, tondentur, innocentius de-
322 crescente luna quam crescente fiunt. Stercus nisi decrescente luna ne tangito, maxime autem intermenstrua dimidiaque stercorato. Verres, iuvencos, arietes, haedos decrescente luna castrato. Ova luna nova supponito. Scrobes luna plena noctu facito. Arborum radices luna plena operito. Umidis locis interlunio serito et circa interlunium quadriduo. Ventilari quoque frumenta ac legumina et condi circa extremam lunam iubent, seminaria, cum luna supra terram sit, fieri, calcari musta, cum luna sub terra, item materias caedi
323 quaeque alia suis locis diximus. Neque est facilior observatio ac iam dicta nobis secundo volumine, sed quod intellegere vel rustici possint: quotiens ab occidente sole cernetur prioribusque horis noctis lucebit, crescens erit et oculis dimidiata iudicabitur; cum vero occidente sole orietur ex adverso, ita ut pariter aspiciantur, tum erit plenilunium. Quotiens ab ortu solis orietur prioribusque noctis horis detrahet lumen et in diurnas extendet, decrescens erit iterumque dimidia; in coitu vero, quod interlunium vocant, cum ap-
324 parere desierit. Supra terras autem erit, quamdiu et sol, interlunio et prima toto die, secunda horae noctis unius dextante sicilico, ac

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mato riguardo all'olio e sulle attività agricole dal tramonto delle Pleiadi in poi[3].

321 (75) A queste informazioni aggiungeremo quel che è necessario sapere sulla luna, i venti e le previsioni del tempo, in modo che l'esposizione sul sistema astronomico sia completa. Virgilio[1], seguendo le ostentate considerazioni di Democrito, ritenne di dover assegnare certi lavori a determinati giorni del ciclo lunare; noi invece, come nel resto dell'opera, cosí anche in questa sezione, siamo spinti dalla preoccupazione di dare regole utili.

Tutte le operazioni di taglio, raccolta e mondatura si fanno con rischi minori quando la luna è calante che quando è crescente.
322 Non toccare il letame se la luna non è calante, ma in particolare concima con la luna nuova o quando è a metà[1]. I verri, i giovenchi, gli arieti, i capretti castrali con la luna calante[2]. Metti a covare le uova nel novilunio[3]. Scava le fosse nelle notti di plenilunio. Rincalza le radici degli alberi quando la luna è piena. Nei terreni umidi semina durante il novilunio e nei quattro giorni circonvicini. Prescrivono anche di far prendere aria ai cereali e ai legumi e di riporli verso la fine del ciclo lunare; di fare i vivai quando la luna è sopra l'orizzonte, e di pigiare le uve quando la luna è sotto; lo stesso vale per tagliare la legna e per tutte le altre attività che
323 abbiamo indicate a loro luogo. L'osservazione della luna non è facilissima e ne abbiamo già parlato nel secondo libro[1]; ecco tuttavia alcune norme che anche dei contadini possono capire: tutte le volte che la si vedrà da occidente e brillerà nelle prime ore della notte, sarà crescente e apparirà dimezzata; quando invece sorgerà al tramonto del sole ma dal lato opposto, cosí che sarà possibile vederli entrambi, allora sarà il plenilunio. Tutte le volte che sorgerà da oriente e ci negherà la sua luce nelle prime ore della notte per farla durare fino a quelle del giorno, sarà calante e di nuovo apparirà dimezzata; quando cesserà di essere visibile sarà in con-
324 giunzione (lo chiamano novilunio). Sarà poi sopra l'orizzonte, per tutto il tempo in cui lo è il sole, durante il novilunio e per tutta la prima giornata, la seconda giornata per dieci dodicesimi e un quarto di dodicesimo di un'ora della notte, dalla terza giornata fino al-

[3] Cfr. par. 49.

321. [1] *Georgica* I 276 sgg.

322. [1] Già in XVII.57 Plinio aveva raccomandato di non concimare mai con la luna crescente.
[2] Il consiglio era di Magone ed è riportato da Columella VI 26.2.
[3] Columella VIII 5.9 parla di luna crescente.

323. [1] Cfr. II.41 sgg.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

deinde tertia et usque XV multiplicatis horarum isdem portionibus. XV tota supra terras nocte erit eademque sub terris toto die.
325 XVI ad primae horae nocturnae dextantem sicilicum sub terra aget easdemque portiones horarum per singulos dies adiciet usque ad interlunium, et quantum primis partibus noctis detraxerit, quod sub terris agat, tantundem novissimis ex die adiciet supra terram. Alternis autem mensibus XXX implebit numeros, alternis vero detrahet singulos. Haec erit ratio lunaris; ventorum paulo scrupulosior.

326 (76) Observato solis ortu quocumque die libeat stantibus hora diei sexta sic, ut ortum eum a sinistro umero habeant, contra mediam faciem meridies et a vertice septentrio erit. Qui ita limes per agrum currit, cardo appellabitur. Circumagi deinde melius est, ut
327 umbram suam quisque cernat; alioquin post hominem erit. Ergo permutatis lateribus, ut ortus illius diei ab dextro umero fiat, occasus a sinistro, tunc erit hora sexta, cum minima umbra contra medium fiet hominem. Per huius mediam longitudinem duci sarculo sulcum vel cinere liniam verbi gratia pedum XX conveniat mediamque mensuram, hoc est in decimo pede, circumscribi circulo
328 parvo, qui vocetur umbilicus. Quae pars fuerit a vertice umbrae, haec erit venti septentrionis. Illo tibi, putator, arborum plagae ne spectent, neve arbusta vineaeve nisi in Africa, Cyrenis, Aegypto. Illinc flante ne arato, quaeque alia praecipiemus. Quae pars liniae fuerit a pedibus umbrae meridiem spectans, haec ventum austrum
329 dabit, quem a Graecis notum diximus vocari. Illinc flatu veniente materiam vinumque, agricola, ne tractes. Umidus aut aestuosus Italiae est, Africae quidem incendia cum serenitate adfert. In

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

la 15ª allo stesso modo, aggiungendo ogni volta la stessa frazione di ora. La 15ª notte sarà per tutto il tempo sopra l'orizzonte e per
325 tutto il giorno corrispondente sotto. Il 16° giorno sarà sotto l'orizzonte per dieci dodicesimi e un quarto di dodicesimo della prima ora della notte, ed aggiungerà ogni giorno la stessa frazione di ora, fino al novilunio: e tutto il tempo che avrà sottratto, passandolo sotto l'orizzonte, alla prima parte della notte, lo aggiungerà all'ultima parte, che passerà sopra l'orizzonte, sottraendo tempo al giorno. A mesi alterni essa realizzerà un ciclo di 30 giorni, e a mesi alterni lo accorcerà di un giorno. Questa la teoria sui cicli lunari; quella sui venti sarà un po' piú complicata [1].

326 (76) Se si osserva, in un giorno qualunque, il punto da cui sorge il sole, e alla sesta ora ci si mette in piedi in modo da avere alla sinistra l'oriente, di fronte si avrà il mezzogiorno e dietro la testa il settentrione. Il sentiero che attraversa il campo in questa direzione si chiamerà *cardo* [1]. Successivamente, è meglio voltarsi, in modo da poter vedere la propria ombra, che altrimenti resterebbe
327 alle spalle. Pertanto, dopo che vi sarete voltati, cosí che l'oriente sia a destra e l'occidente a sinistra, quando avrete di fronte a voi l'ombra piú corta sarà l'ora sesta [1]. Sarà poi il caso di tracciare con il sarchiello un solco, oppure con la cenere una linea, lunga per esempio 20 piedi, che tagli al centro l'ombra nel senso della sua lunghezza, e fare intorno al suo punto centrale, cioè al decimo pie-
328 de, un cerchietto, che si chiamerà ombelico. La parte della linea che si troverà dove è la testa dell'ombra sarà in direzione del vento del nord. Tu che poti gli alberi, stai attento che i tagli non siano esposti in quella direzione, e non lo siano neanche gli alberi che sostengono le viti e le viti stesse, tranne che in Africa, a Cirene, in Egitto. Quando il vento soffia da settentrione, non arare e non fare nessun altro dei lavori che diremo. La porzione della linea che si troverà dalla parte dei piedi dell'ombra, volta a meridione, darà la direzione dell'austro, che, come abbiamo detto [1], i
329 Greci chiamano noto. Quando il vento soffia di là, o agricoltore, non occuparti né di legna, né di vino. Per l'Italia l'austro è un vento umido o caldo, mentre in Africa col bel tempo esso porta una calura feroce. In Italia è bene esporre in questa direzione i

325. [1] Plinio riprenderà le osservazioni fatte sui venti in II.119-21, solo che qui esse risultano finalizzate alle occupazioni agricole ed all'allevamento del bestiame.

326. [1] Il *cardo* è dunque in direzione nord-sud. Il decumano, che lo taglia ad angolo retto (cfr. par. 331), indicherà la direzione est-ovest.

327. [1] Cioè il nostro mezzogiorno.

328. [1] Cfr. II.119.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

hunc Italiae palmites spectent, sed non plagae arborum vitiumve. Hic oleae timeatur vergiliarum quadriduo, hunc caveat insitor ca-
330 lamis gemmisque inoculator. De ipsa regionis eius hora praemonuisse conveniat. Frondem medio die, arborator, ne caedito. Cum meridiem adesse senties, pastor, aestate contrahente se umbra, pecudes a sole in opaca cogito. Cum aestate pasces, in occidentem spectent ante meridiem, post meridiem in orientem; aliter noxium, sicut hieme et vere in rorulentum educere: nec contra septentrionem paveris supra dictum: cluduntur ita lippiuntque ab adflatu et alvo cita pereunt. Qui feminas concipi voles, in hunc ventum spectantes iniri cogito.

331 (77) Diximus ut in media linia designaretur umbilicus. Per hunc medium transversa currat alia. Haec erit ab exortu aequinoctiali ad occasum aequinoctialem, et limes, qui ita secabit agrum, decumanus vocabitur. Ducantur deinde aliae duae liniae in decussis obliquae, ita ut ab septentrionis dextra laevaque ad austri dextram
332 ac laevam descendant. Omnes per eundem currant umbilicum, omnes inter se pares sint, omnium intervalla paria. Quae ratio semel in quoque agro ineunda erit vel, si saepius libeat uti, e ligno facienda, regulis paribus in tympanum exiguum, sed circinatum adactis. Ratione, qua doceo occurrendum ingeniis quoque inperitorum est.
333 Meridiem excuti placet, quoniam semper idem est, sol autem cotidie ex alio caeli momento quam pridie oritur, ne quis forte ad exortum capiendam putet liniam.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tralci, non però i rami potati degli alberi o delle viti; questo vento è da temere per gli olivi nei quattro giorni delle Pleiadi [1], e da esso deve guardarsi chi fa gli innesti nei tronchi o nelle gemme.
330 E riguardo alla nostra regione sarà bene dare anche delle indicazioni sulle ore. O mondatore, non tagliare le fronde a mezzogiorno [1]. E tu, pastore, quando d'estate capirai che è mezzogiorno perché l'ombra si accorcia, raduna le greggi in luoghi ombrosi, lontano dal sole. Quando d'estate le porti al pascolo, falle guardare verso occidente prima del mezzogiorno, verso oriente dopo; fare altrimenti nuoce loro, come nuoce d'inverno e in primavera condurle in zone coperte di rugiada. E non far pascolare le greggi neanche contro il vento settentrionale di cui ho parlato prima [2]: in quel caso infatti esse vengono azzoppate, gli si infiammano gli occhi e muoiono colpite dalla diarrea. Se vuoi che vengano concepite delle femmine, costringi le femmine a stare volte contro il vento di settentrione quando si accoppiano [3].

331 (77) Abbiamo detto che l'ombelico va tracciato a metà della linea. Attraverso il centro di questo ombelico si faccia passare un'altra linea trasversale, che andrà dal levante equinoziale all'occidente equinoziale, ed il sentiero che taglierà il campo in questa direzione si chiamerà decumano. Si traccino poi altre due linee oblique in forma di X, in modo che discendano da destra e da sinistra
332 del settentrione verso la sinistra e la destra del meridione [1]. Tutte queste linee devono passare per il centro dell'ombelico, devono essere uguali ed avere uguali distanze fra loro. Questo procedimento andrà applicato una volta su ciascun terreno o, nel caso che lo si voglia utilizzare spesso, conviene costruire un modello in legno, con regoli di lunghezza uguale fissati su un tamburo di piccole dimensioni, ma di forma circolare. Per il procedimento che ho det-
333 to bisogna prevenire anche l'errore degli inesperti: conviene orientarsi sul mezzogiorno, perché è sempre lo stesso, mentre invece il sole nasce ogni giorno da un punto del cielo diverso da quello del giorno precedente: questo sia detto perché nessuno faccia l'errore di prendere la linea di base a partire dall'oriente.

329. [1] Cfr. par. 287.

330. [1] Stesso avvertimento in Columella XI 2.55.
[2] Cfr. par. 328.
[3] Si veda Columella VII 3.12, il quale consiglia di esporre le greggi contro i venti del nord per avere maschi (cfr. par. 336) e contro quelli meridionali per avere femmine.

331. [1] La rosa dei venti qui proposta sembra dunque avere solo otto direzioni: ciò porta ad alcune inesattezze, poiché l'occidente ed il levante del sole al solstizio formano un angolo di 23 gradi e mezzo con l'occidente ed il levante equinoziale, e non di 45 gradi come egli sembra supporre in 333.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Ita caeli exacta parte, quod fuerit liniae caput septentrioni proximum a parte exortiva, solstitialem habebit exortum, hoc est lon-
334 gissimi diei, ventumque aquilonem, borean Graecis dictum. In hunc ponito arbores vitesque. Sed hoc flante ne arato, frugem ne serito, semen ne iacito. Praestringit enim atque praegelat hic radices arborum, quas positurus adferes. Praedoctus esto: alia robu-
335 stis prosunt, alia infantibus. – (Nec sum oblitus in hac parte ventum Graecis poni, quem caecian vocant. Sed idem Aristoteles, vir inmensae subtilitatis, qui id ipsum fecit, rationem convexitatis mundi reddit, qua contrarius aquilo Africo flat). – Nec tamen eum toto anno in praedictis timeto agricola. Mollitur sidere aestate media mutatque nomen – etesias vocatur –; ergo cum frigidum senties, caveto, at quacumque aquilo praedicitur, tanto perniciosior
336 septentrio est. In hunc Asiae, Graeciae, Hispaniae, maritimae Italiae, Campaniae, Apuliae arbusta vineaeque spectent. Qui mares concipi voles, in hunc pascito, ut sic ineuntem ineat. Ex adverso aquilonis ab occasu brumali Africus flabit, quem Graeci liba vocant. In hunc ad coitum cum se pecus circumegerit, feminas conceptas esse scito.

337 Tertia a septentrione linia, quam per latitudinem umbrae duximus et decumanam vocavimus, exortum habebit aequinoctialem ventumque subsolanum, Graecis aphelioten dictum. In hunc salubribus locis villae vineaeque spectent. Ipse leniter pluvius tamen est, siccior favonius, ex adverso eius ab aequinoctiali occasu, zephyrus Graecis nominatus. In hunc spectare oliveta Cato iussit. Hic ver inchoat aperitque terras tenui frigore saluber, hic vites pu-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Cosí compiuta l'operazione di orientamento, l'estremo della linea piú vicina al settentrione dal lato del levante indicherà l'oriente del solstizio estivo, cioè del giorno piú lungo dell'anno, ed il
334 vento aquilone, che i Greci chiamano borea. Pianta gli alberi e le viti esposti a questo vento. Ma quando l'aqúilone soffia non arare, non seminare i cereali né alcuna altra pianta. Infatti esso serra e congela le radici di quegli alberi che porterai per piantarli. Sappilo bene: alcune cose giovano alle piante adulte, altre, diverse, a
335 quelle giovani. – (Non ho dimenticato che in questa direzione si colloca per i Greci quel vento che essi chiamano *caecias*. Ma Aristotele stesso, uomo di immenso acume, che ha fatto la stessa cosa, spiega con la convessità del mondo il fatto che l'aquilone soffia in direzione contraria all'africo [1]). – Tuttavia l'agricoltore non deve temerlo tutto l'anno per i lavori che ho detti. Infatti il vento è addolcito a mezza estate dagli influssi del sole, e muta nome ed è chiamato etesio [2]. Pertanto, state in guardia quando lo sentite freddo, ma – in qualunque modo l'aquilone si preannunzi – il vento
336 del nord è ancora piú pericoloso. All'aquilone bisogna esporre le viti e gli alberi di sostegno in Asia, in Grecia, in Spagna, nell'Italia costiera, in Campania e in Puglia [1]. Se vuoi far concepire dei maschi, falli pascolare contro questo vento, in modo che esso penetri il maschio quando questi a sua volta penetra la femmina. In senso contrario all'aquilone, dal tramonto del solstizio invernale [2], soffierà l'africo, che i Greci chiamano *libs*. Quando il gregge, dopo l'accoppiamento, si volta verso l'africo, sii pur certo che sono state concepite delle femmine.

337 La terza linea a partire dal nord, che abbiamo tracciato nel senso della larghezza dell'ombra ed abbiamo chiamata decumano, indicherà il levante equinoziale e darà la direzione del vento subsolano, che i Greci chiamano afeliote. È bene che, nei luoghi salubri, le fattorie ed i vigneti siano esposti a questo vento. Esso è tuttavia lievemente piovoso, mentre piú secco è il favonio, chiamato zefiro dai Greci, che soffia in senso opposto, dal tramonto equinoziale: ad esso Catone ha prescritto di esporre gli oliveti [1]. Questo vento dà inizio alla primavera ed apre la terra; il suo leg-

335. [1] Plinio commette qui varie imprecisioni. Il vento *caecias* soffia da ENE, mentre borea è un vento di NE. L'africo o *libs* (cfr. par. 336) non soffia in direzione opposta all'aquilone perché è un vento di OSO, come giustamente osservava Aristotele, *Meteorologica* II 6, 363 *b* 14 sg., che non è responsabile delle affermazioni attribuitegli da Plinio.
[2] Sui venti etesii cfr. par. 270.

336. [1] Teoria già esposta in XVII.23.
[2] Cioè, secondo Plinio, da sud-ovest.

337. [1] Cfr. Catone 6.2.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tandi frugesque curandi, arbores serendi, poma inserendi, oleas
338 tractandi ius dabit adflatuque nutricium exercebit. Quarta a septentrione linia, eadem austro ab exortiva parte proxima, brumalem habebit exortum ventumque volturnum, eurum Graecis dictum, sicciorem et ipsum tepidioremque. In hunc apiaria et vineae Italiae Galliarumque spectare debent. Ex adverso volturni flabit corus, ab occasu solstitiali et occasu lateris septentrionis, Graecis dictus argestes, ex frigidissimis et ipse, sicut omnes qui a septentrio-
339 nis parte spirant. Hic et grandines infert, cavendus et ipse non secus ac septentrio. Volturnus si a serena caeli parte coeperit flare, non durabit in noctem, at subsolanus in maiorem partem noctis extenditur. Quisquis erit ventus, si fervidus sentietur, pluribus diebus permanebit. Aquilonem praenuntiat terra siccescens repente, austrum umescens rore occulto.

340 (78) Etenim praedicta ventorum ratione, ne saepius eadem dicantur, transire convenit ad reliqua tempestatum praesagia, quoniam et hoc placuisse Vergilio magno opere video, siquidem in ipsa messe saepe concurrere proelia ventorum damnosa imperitis re-
341 fert. Tradunt eundem Democritum metente fratre eius Damaso ardentissimo aestu orasse, ut reliquae segeti parceret raperetque desecta sub tectum, paucis mox horis saevo imbre vaticinatione adprobata. Quin immo et harundinem non nisi inpendente pluvia seri iubent et fruges insecuturo imbre. Quamobrem et haec breviter attingimus, scrutati maxime pertinentia, primumque a sole capiemus praesagia.

342 Purus oriens atque non fervens serenum diem nuntiat, at hibernam pallidus grandinem. Si et occidit pridie serenus et oritur, tanto certior fides serenitatis. Concavus oriens pluvias praedicit; idem ventos, cum ante exorientem eum nubes rubescunt; quod si et ni-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

gero freddo è salutare. Il suo arrivo renderà lecito potare le viti, occuparsi dei raccolti, piantare gli alberi, innestare gli alberi da
338 frutta, trattare gli olivi, ed il suo soffio darà loro nutrimento. La quarta linea a partire dal nord, che è la piú vicina all'austro dalla parte del levante, indicherà l'oriente del solstizio invernale, ed il vento volturno, che i Greci chiamano euro, il quale è piuttosto secco e tiepido. Ad esso bisogna esporre gli alveari e le vigne d'Italia e di Gallia [1]. In senso opposto al volturno, dal tramonto del solstizio invernale e ad occidente del settentrione soffierà il coro, che i Greci chiamano argeste: è uno dei venti piú freddi, come
339 tutti quelli che spirano da settentrione. Esso porta anche la grandine, e bisogna guardarsi dal coro non meno che dal vento del nord. Il volturno, se comincia a spirare da una zona serena del cielo, non durerà fino a notte, mentre il subsolano si protrarrà per la maggior parte della notte. Qualunque sia il vento, se lo si sente caldo, esso durerà parecchi giorni. L'aquilone è preannunziato dalla terra che d'improvviso si dissecca, l'austro dalla terra che si fa umida di un'invisibile rugiada.

340 (78) Ed ora che abbiamo spiegato il sistema dei venti, per non ripetere troppo spesso le stesse cose, conviene passare agli altri modi di prevedere il tempo, poiché vedo che Virgilio [1] era interessatissimo all'argomento, se è vero che egli riferisce di combattimenti che si svolgono fra i venti proprio al tempo della messe, con
341 grave danno per gli agricoltori inesperti. Dicono che lo stesso Democrito, mentre suo fratello Damaso mieteva con un caldo rovente, lo pregasse di lasciare il resto della messe e di portare in fretta al coperto quella già tagliata: la sua predizione fu confermata poche ore dopo da una pioggia violentissima. C'è di piú: la canna raccomandano di seminarla solo se sta per piovere, ed i cereali se pioverà presto. Per questa ragione tratteremo in breve anche questi punti, osservando i fatti piú significativi, e innanzitutto baseremo sul sole le nostre previsioni [1].

342 Se sorge limpido e non caldo preannunzia un giorno sereno, ma se il sole è pallido annunzia una tempestosa grandinata. Se è tramontato sereno la sera e cosí sorge, si può a maggior ragione contare su una bella giornata. Se è avvolto di nubi al suo sorgere, predice piogge, e vento quando le nubi si arrossano prima che es-

338. [1] Per l'esposizione degli alveari cfr. Columella IX 5.1, che consiglia il mezzogiorno invernale, mentre Plinio il levante equinoziale.

340. [1] Cfr. *Georgica* I 318 sgg.

341. [1] Le previsioni sul sole hanno a loro fonte principale Arato, *Fenomeni* 819-89.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

grae rubentibus intervenerint, et pluvias; cum occidentis aut orien-
343 tis radii videntur coire, pluvias. Si circa occidentem rubescunt nubes, serenitatem et futuri diei spondent. Si in exortu spargentur partim ad austrum, partim ad aquilonem, pura circa eum serenitas sit licet, pluviam tamen ventosque significabunt; si in ortu aut in occasu contracti cernentur radii, imbrem. Si in occasu eius pluet aut radii nubem in se trahent, asperam in proximum diem tempe-
344 statem significabunt. Cum oriente radii non inlustres eminebunt, quamvis circumdatae nubes non sint, pluviam portendent. Si ante exortum nubes globabuntur, hiemem asperam denuntiabunt; si ab ortu repellentur et ad occasum abibunt, serenitatem. Si nubes solem circumcludent, quanto minus luminis relinquent, tanto turbidior tempestas erit; si vero etiam duplex orbis fuerit, eo atrocior.
345 Quod si in exortu aut in occasu fiet, ita ut rubescant nubes, maxima ostendetur tempestas. Si non ambibunt, sed incumbent, a quocumque vento fuerint, eum portendent; si a meridie, et imbrem. Si oriens cingetur orbe, ex qua parte is se ruperit, expectetur ven-
346 tus. Si totus defluxerit aequaliter, serenitatem dabit. Si in exortu longe radios per nubes porriget et medius erit inanis, pluviam significabit; si ante ortum radii se ostendent, aquam et ventum; si circa occidentem candidus circulus erit, noctis lenem tempestatem; si nebula, vehementiorem; si candente sole, ventum; si ater circulus fuerit, ex qua regione is ruperit se, ventum magnum.

347 (79) Proxima sint iure lunae praesagia. Quartam eam maxime observat Aegyptus. Si splendens exorta puro nitore fulsit, serenitatem; si rubicunda, ventos; si nigra, pluvias portendere creditur

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

so sorga; se invece alle nubi rosse si mescolano nubi nere, ci sarà anche pioggia; piogge ci saranno quando i raggi, al sorgere o al
343 tramonto, sembrano fondersi insieme. Nuvole rosseggianti che circondano il sole al tramonto promettono sereno l'indomani. Se al sorgere del sole le nubi si disperdono parte verso l'austro e parte verso l'aquilone, anche se intorno ad esso il cielo è limpido e sereno, tuttavia si preannunciano piogge e venti; se al sorgere o al calar del sole i suoi raggi si vedono contratti, si annunzia la pioggia. Se al tramonto piove, o se i raggi attraggono a sé una nube, è se-
344 gno che l'indomani ci sarà una violenta tempesta. Se al levar del sole i raggi non sono troppo luminosi, anche se il sole non è circondato da nubi, la previsione è che pioverà. Se prima dell'alba si ammassano nuvole, minacciano una violenta tempesta; se sono cacciate via dal levante e vanno verso ponente, allora si annunzia il bel tempo. Se le nubi si disporranno a cerchio intorno al sole, meno luce lasceranno, tanto peggiore sarà la perturbazione; se poi
345 il cerchio sarà doppio, il maltempo sarà ancor piú tremendo. Se ciò accadrà al sorgere o al calar del sole, cosí che le nubi diventino rossastre, si annunzierà una perturbazione grandissima. Se le nubi non circondano il sole, ma lo sovrastano, esse presagiscono il vento, qualunque esso sia, che le spinge e, se è un vento del sud, anche pioggia. Se nel sorgere il sole sarà cinto da un anello, ci si aspetti un vento che soffia dal punto in cui l'anello si spezzerà [1]. Se invece tutto l'alone si dissiperà in modo uniforme, porterà il bel
346 tempo. Se quando il sole sorge protende fino a grande distanza i suoi raggi attraverso le nubi ed è invece sgombro di nubi nella parte centrale, sarà indizio di pioggia; se i suoi raggi sono visibili prima che esso sorga, allora si avranno pioggia e vento; se intorno al sole che tramonta ci sarà un cerchio bianco, si prevede una leggera tempesta per la notte; se c'è nebbia una tempesta piú forte; se il sole è brillante, ci sarà vento; se il cerchio è scuro, soffierà un forte vento dalla parte in cui il cerchio si romperà.

347 (79) Seguono a buon diritto le previsioni che possono ricavarsi dalla luna [1]. L'Egitto riserva particolare attenzione al quarto giorno della luna [2]. Se, sorgendo luminosa, risplende di un raggio nitido, annunzia bel tempo; se è rossastra, vento; se è nera si ri-

345. [1] Degli aloni intorno al sole, alla luna ed agli altri astri Plinio aveva parlato già in II.98, ricordando la corona ominosa che aveva cinto il sole quando il giovane Ottaviano era entrato a Roma dopo la morte di Cesare.

347. [1] Sui pronostici che si traggono dalla luna cfr. Arato, *Fenomeni* 778-818, ma anche Virgilio, *Georgica* 427-37.

[2] Come Plinio avverte in II.128, si riteneva che il quarto giorno della luna esercitasse speciale influenza sui venti.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

in XV. Cornua eius obtusa pluviam, erecta et infesta ventos semper significant, quarta tamen maxime. Cornu eius septemtrionale acuminatum atque rigidum illum praesagit ventum, inferius austrum, utraque recta noctem ventosam. Si quartam orbis rutilus cinget, et
348 ventos et imbres praemonebit. Apud Varronem ita est: «Si quarto die luna erit directa, magnam tempestatem in mari praesagiet, nisi si coronam circa se habebit et eam sinceram, quoniam illo modo non ante plenam lunam hiematurum ostendit. Si plenilunio per dimidium pura erit, dies serenos significabit; si rutila, ventos; nigre-
349 scens imbres. Si caligo orbisve nubium incluserit, ventos, qua se ruperit; si gemini orbes cinxerint, maiorem tempestatem, et magis, si tres erunt aut nigri, interrupti atque distracti. Nascens luna si cornu superiore obatrato surget, pluvias decrescens dabit; si inferiore, ante plenilunium; si in media nigritia illa fuerit, imbrem in plenilunio. Si plena circa se habebit orbem, ex qua parte is maxime splendebit, ex ea ventum ostendet; si in ortu cornua crassiora fuerint, horridam tempestatem. Si ante quartam non apparuerit vento favonio flante, hiemalis toto mense erit. Si XVI vehementius
350 flammea apparuerit, asperas tempestates praesagiet». Sunt et ipsius lunae VIII articuli, quotiens in angulos solis incidat, plerisque inter eos tantum observantibus praesagia eius, hoc est III, VII, XI, XV, XVIIII, XXIII, XXVII et interlunium.

351 (80) Tertio loco stellarum observationem esse oportet. Discurrere hae videntur interdum, ventique protinus sequuntur, in quorum parte ita praesagiere. Caelum cum aequaliter totum erit splendidum articulis temporum, quos proposuimus, autumnum serenum praestabit et frigidum. Si ver et aestas non sine refrigerio aliquo

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tiene che presagisca pioggia per 15 giorni. Quando i suoi corni sono smussati, indicano la pioggia, se eretti e minacciosi indicano vento sempre, ma specialmente il quarto giorno. Il suo corno settentrionale, quando è appuntito e rigido, presagisce il vento del nord, quello meridionale l'austro; quando sono eretti entrambi, una notte ventosa. Un cerchio di color rosso acceso che circonda
348 la luna il quarto giorno, annunzia vento e piogge. Cosí leggiamo in Varrone[1]: «Se al quarto giorno la luna avrà i corni diritti, sarà annuncio di una grande tempesta sul mare, a meno che non abbia intorno a sé una corona, e questa corona sia pulita, poiché in questo modo rivela che non ci sarà maltempo prima della luna piena. Se al plenilunio sarà limpida per metà, indicherà giorni di bel tem-
349 po; se sarà rosso vivo, venti; se nerastra, piogge. Se è circondata dalla nebbia o da un cerchio di nubi, soffierà vento dalla parte in cui il cerchio si rompe; se è cinta da due cerchi, il maltempo sarà piú forte, e ancor peggiore se i cerchi saranno tre, o neri, interrotti e lacerati. Se la luna nuova sorgerà con il corno superiore scuro, provocherà piogge nella fase calante; se invece è scuro il corno inferiore, prima del plenilunio; se è oscurata la parte centrale, si prevede pioggia nel plenilunio. Se nel plenilunio la luna avrà intorno un cerchio, il vento soffierà dalla parte in cui piú intensamente esso brilla; se quando sorge i corni saranno piú spessi del giusto, preannunziano una terribile tempesta. Se prima del quarto giorno la luna non si è mostrata quando soffia il favonio, ci sarà maltempo per l'intero mese. Se al 16° giorno apparirà violentemente in-
350 fiammata, presagirà delle brutte tempeste». Ci sono anche 8 punti nodali della luna stessa, tutte le volte che essa forma degli angoli con il sole[1], e molti osservano la luna per fare i pronostici solo fra quei punti, cioè al 3°, al 7°, all'11°, al 15°, al 19°, al 23°, al 27° giorno e al novilunio.

351 (80) Al terzo posto è bene mettere l'osservazione delle stelle. Talvolta esse son viste correre qua e là, e subito le seguono i venti propri della zona in cui esse hanno dato il presagio[1]. Quando nei periodi da noi indicati[2] il cielo sarà tutto ugualmente luminoso, ci sarà un autunno freddo e sereno. Se la primavera e l'estate

348. [1] Questa lunga citazione varroniana ci è nota solo attraverso Plinio: perduta è infatti l'opera da cui è tratta.

350. [1] Sulle diverse reazioni della luna ai raggi solari, a seconda della loro angolazione, cfr. II.80.

351. [1] Plinio ne aveva già parlato in II.100. Il significato meteorologico è in Arato, *Fenomeni* 926 sgg., Pseudo-Teofrasto, *De signis* 1.13, e Virgilio, *Georgica* I 365 sgg.
[2] Cfr. par. 222.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

transierint, autumnum serenum ac densum minusque ventosum fa-
352 cient. Autumni serenitas ventosam hiemem facit. Cum repente stellarum fulgor obscuratur et id neque nubilo nec caligine, pluvia aut graves denuntiantur tempestates. Si volitare plures stellae videbuntur, quo ferentur albescentes, ventos ex is partibus nuntiabunt aut si coruscabunt, certos, si id in pluribus partibus fiet, inconstantes ventos et undique. Si stellarum errantium aliquam orbis inclu-
353 serit, imbrem. Sunt in signo cancri duae stellae parvae aselli appellatae, exiguum inter illas spatium obtinente nubecula, quam praesepia appellant. Haec cum caelo sereno apparere desiit, atrox hiems sequitur. Sin alteram earum, aquiloniam, caligo abstulit, auster saevit; si austrinam, aquilo. Arcus cum sunt duplices, pluvias nuntiant, a pluviis serenitatem non perinde certam; circulus nubis circa sidera aliqua pluviam.

354 (81) Cum aestate vehementius tonuit quam fulsit, ventos ex ea parte denuntiat, contra si minus tonuit, imbrem. Cum sereno caelo fulgetrae erunt et tonitrua, hiemabit, atrocissime autem, cum ex omnibus quattuor partibus caeli fulgurabit; cum ab aquilone tantum, in posterum diem aquam portendet; cum a septentrione, ventum eum. Cum ab austro vel coro aut favonio nocte serena fulgurabit, ventum et imbrem ex isdem regionibus demonstrabit. Tonitrua matutina ventum significant, imbrem meridiana.

355 (82) Nubes cum sereno in caelum ferentur, ex quacumque parte id fiet, venti expectentur. Si eodem loco globabuntur adproprinquanteque sole discutientur et hoc ab aquilone fiet, ventos; si ab austro, imbres portendent. Sole occidente si ex utraque parte eius

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

non passeranno senza qualche momento di freddo, allora daranno
352 un autunno sereno, brumoso e poco ventoso. Un autunno di bel tempo dà luogo ad un inverno ventoso. Quando il fulgore delle stelle si oscura improvvisamente, e questo senza che ci siano nuvole o foschia, si annunziano piogge o forti tempeste[1]. Se si vedranno volteggiare parecchie stelle, indicheranno venti provenienti da quelle zone verso cui si dirigono, lasciando una scia biancheggiante; se invece manderanno bagliori, annunzieranno venti costanti: ma se questo avviene in varie zone del cielo, allora venti incostanti e che soffiano da tutte le parti. Se un cerchio racchiude-
353 rà qualcuno dei pianeti, allora ci sarà pioggia. Nel segno del Cancro ci sono due stelline, chiamate Asinelli; lo stretto spazio che le separa è occupato da una nuvoletta chiamata greppia. Quando questa cessa di essere visibile a ciel sereno, segue una tempesta violenta. Ma se la nebbia nasconde la stella piú a nord, infuria l'austro, se invece nasconde quella meridionale, è l'aquilone che soffia. Un doppio arcobaleno[1] annunzia pioggia, ma, dopo che è piovuto, un bel tempo non del tutto sicuro; un cerchio di nubi intorno ad alcuni astri fa prevedere pioggia.

354 (81) Quando d'estate il tuono è piú violento del fulmine, si prevedono venti dalla direzione in cui ha tuonato; se invece è piú forte il fulmine, pioverà. Tuoni e fulmini a ciel sereno preannunciano maltempo, che sarà tremendo se i fulmini vengono da tutte e quattro le parti del cielo[1]; se vengono solo da nord-est presagiscono pioggia per l'indomani, mentre da settentrione annunciano il vento del nord. Quando in una notte serena ci saranno fulmini dalla parte dell'austro, del coro o del favonio, indicheranno vento e pioggia da quelle direzioni. Tuoni al mattino predicono vento, a mezzogiorno pioggia.

355 (82) Quando è bel tempo e le nubi attraversano il cielo, ci si aspetti vento dalla parte, qualunque essa sia, da cui vengono[1]. Se le nubi si ammucchiano in uno stesso punto e sono disperse dall'avvicinarsi del sole, se ciò accadrà dalla parte dell'aquilone si annunciano venti, se dalla parte dell'austro, piogge. Se al tramonto

352. [1] Cfr. Arato, *Fenomeni* 1013 sgg.

353. [1] La spiegazione fisica degli arcobaleni Plinio la fornisce in II.150 sg., dove mostra un certo scetticismo sulla possibilità di trarre da essi pronostici sicuri. Un'ampia discussione su caratteri e cause degli arcobaleni è in Seneca, *Naturales quaestiones* I 8.1 sgg.

354. [1] Cfr. ancora Arato, *Fenomeni* 933 sgg., che prevede (come poi Virgilio, *Georgica* I 370 sgg., che parla sia delle campagne che dei naviganti) tempeste sul mare. Cfr. anche Pseudo-Teofrasto, *De signis* 1.21.

355. [1] Cfr. II.129.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

caelum petent, tempestatem significabunt. Vehementius atrae ab oriente in noctem aquam minantur, ab occidente in posterum diem.
356 Si nubes ut vellera lanae spargentur multae ab oriente, aquam in triduum praesagient. Cum in cacuminibus montium nubes consident, hiemabit. Si cacumina pura fient, disserenabit. Nube gravida candicante, quod vocant tempestatem albam, grando imminebit. Caelo quamvis sereno nubecula quamvis parva flatum procellosum dabit.

357 (83) Nebulae montibus descendentes aut caelo cadentes vel in vallibus sidentes serenitatem promittent.

(84) Ab his terreni ignes proxime significant. Pallidi namque murmurantesque tempestatum nuntii sentiuntur, pluviae iam in
358 lucernis fungi. Si flexuose volitet flamma, ventum; et lumina, cum ex sese flammas elidunt aut vix accenduntur; item cum in aëno pendente scintillae coacervantur, vel cum tollentibus ollas carbo adhaerescit, aut cum contectus ignis e se favillam discutit scintillamve emittit, vel cum cinis in foco concrescit et cum carbo vehementer perlucet.

359 (85) Est et aquarum significatio: mare si tranquillum in portu cursitabit murmurabitve intra se, ventum praedicet; si id hieme, et imbrem; litora ripaeque si resonabunt tranquillo, asperam tempestatem, item maris ipsius tranquillo sonitus spumaeve dispersae aut aquae bullantes. Pulmones marini in pelago plurium dierum hiemem portendunt. Saepe et silentio intumescit inflatumque altius solito iam intra se esse ventos fatetur.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

del sole delle nuvole dai suoi due lati si dirigono verso il cielo, ci sarà tempesta. Nubi particolarmente scure ad oriente minacciano
356 pioggia per la notte, ad occidente per l'indomani. Se molte nuvole si spargono, come fiocchi di lana, da oriente, annunziano pioggia per tre giorni[1]. Quando le nubi si fermano sopra le cime dei monti, sarà maltempo; ma se le cime si rischiarano, tornerà il sereno. Una pesante nuvola biancastra preannuncia la grandine, che chiamano tempesta bianca. Una nuvoletta, per piccola che sia, per quanto sereno sia il cielo, darà un vento tempestoso.

357 (83) Le nebbie che scendono dai monti o calano dal cielo o stazionano sulle valli promettono bel tempo[1].

(84) Subito dopo vengono i presagi dati dai fuochi terrestri. Quando sono pallidi e crepitanti, vengono intesi come messaggeri di tempeste; i funghi sulle lucerne annunziano anch'essi pioggia[2].
358 Se la fiamma volteggia flessuosa, ci sarà vento, e lo stesso se le lucerne sprizzano fiamme o si accendono a fatica[1]; lo stesso se su un calderone di bronzo sospeso sul fuoco si accumulano scintille[2], o quando ai tegami che si ritirano dal fuoco resta attaccato il carbone, o quando il fuoco coperto stacca da sé la cenere ed emette scintille, o quando la cenere va agglomerandosi nel focolare e quando la brace manda un vivo bagliore[3].

359 (85) Anche le acque forniscono dei segni. Se il mare calmo si agiterà nel porto o comincerà a borbottare, si prevede vento e, se è inverno, anche pioggia. Se le spiagge e le rive risuoneranno con il mare tranquillo, si prevede una terribile tempesta, e cosí pure se, mentre il mare stesso è tranquillo, provengono da esso dei suoni, o è cosparso di schiume, o l'acqua ribolle[1]. I polmoni marini[2] sulla superficie del mare annunziano parecchi giorni di maltempo. Spesso il mare si gonfia in silenzio, e, gonfio piú del solito, mostra che ormai i venti sono al suo interno.

356. [1] Immagine e concetto comuni: cfr. Arato, *Fenomeni* 938 sg.; Pseudo-Teofrasto, *De signis* 1.13; Virgilio, *Georgica* I 397 (ma Servio, *ad loc.* avverte che l'immagine dei bioccoli di lana era già in Varrone Atacino).

357. [1] Cfr. Arato, *Fenomeni* 988 sgg., e Virgilio, *Georgica* I 401.
[2] Anche questo Plinio trovava in Arato (*Fenomeni* 976), nello Pseudo-Teofrasto, in Virgilio (*Georgica* I 390 sgg.).

358. [1] Cfr. Arato, *Fenomeni* 1035 sg., e Pseudo-Teofrasto, *De signis* 1.14.
[2] Cfr. Arato, *Fenomeni* 983 sgg., e Pseudo-Teofrasto, *De signis* 1.19.
[3] Cfr. Arato, *Fenomeni* 1037 sgg., e Pseudo-Teofrasto, *De signis* 3.42 (dove indica neve).

359. [1] Molto vicino a questo passo è Arato, *Fenomeni* 912, la cui traduzione ciceroniana ci è conservata in *De divinatione* I 13. Cfr. anche Pseudo-Teofrasto, *De signis* 2.29, e Virgilio, *Georgica* I 356 sgg.
[2] I polmoni marini sarebbero da identificarsi con le meduse. Di essi Plinio ha già parlato in IX.154 (cfr. anche XXXII.149, ecc.).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

360 (86) Et quidam et montium sonitus nemorumque mugitus praedicunt et sine aura, quae sentiatur, folia ludentia, lanugo populi aut spinae volitans aquisque plumae innatantes, atque etiam in campanis venturam tempestatem praecedens suus fragor. Caeli quidem murmur non dubiam significationem habet.

361 (87) Praesagiunt et animalia: delphini tranquillo mari lascivientes flatum, ex qua venient parte, item spargentes aquam, iidem turbato tranquillitatem. Lolligo volitans, conchae adhaerescentes, echini adfigentes sese aut harena saburrantes tempestatis signa
362 sunt. Ranae quoque ultra solitum vocales et fulicae matutino clangore, item mergi anatesque pinnas rostro purgantes ventum, ceteraeque aquaticae aves concursantes, grues in mediterranea festinantes, mergi, gaviae maria aut stagna fugientes. Grues silentio per sublime volantes serenitatem, sicut noctua in imbre garrula – at sereno tempestatem –, corvique singultu quodam latrantes seque concutientes, si continuabunt; si vero carptim vocem resorbebunt,
363 ventosum imbrem. Graculi sero a pabulo recedentes hiemem, et albae aves cum congregabuntur et cum terrestres volucres contra aquam clangores dabunt perfundentque sese, sed maxime cornix, hirundo tam iuxta aquam volitans, ut pinna saepe percutiat, quaeque in arboribus habitant, fugitantes in nidos suos, et anseres continuo clangore intempestivi, ardea in mediis harenis tristis.

364 (88) Nec mirum aquaticas aut in totum volucres praesagia aëris sentire: pecora exultantia et indecora lascivia ludentia easdem si-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

360 (86) Dànno pronostici anche alcuni rumori dei monti e il mugghiare dei boschi[1], cosí come il fruscio delle foglie senza che si senta il vento, il volteggiare della lanuggine del pioppo o del cardo, e le piume che galleggiano sull'acqua[2], ed anche un caratteristico suono dei recipienti di bronzo[3] che preannuncia la tempesta in arrivo. Quanto poi al rimbombo del cielo, il suo significato è fin troppo chiaro.

361 (87) Anche gli animali dànno dei presagi[1]: i delfini che giocano su un mare tranquillo annunciano vento dal lato da cui vengono, e lo stesso quando fanno schizzare l'acqua; i medesimi delfini, se il mare è agitato, annunziano la bonaccia. Il calamaro che volteggia fuori dall'acqua, le conchiglie che si attaccano, i ricci di mare che si fissano o che si zavorrano di sabbia sono indizi di tempesta. Anche le rane che gracidano piú del solito e le folaghe che
362 gridano al mattino, e gli smerghi e le anatre che si puliscono le piume col becco annunziano il vento; lo stesso fanno gli altri uccelli acquatici se corrono in gruppo, e le gru che si affrettano verso l'interno, gli smerghi e i gabbiani che fuggono i mari o gli stagni. Le gru che in silenzio volano in alto annunziano bel tempo, e cosí pure la civetta che grida durante la pioggia (a ciel sereno, invece, essa annuncia tempesta), ed i corvi che gracchiano con una sorta di singulto e si scuotono ininterrottamente; ma se invece di tanto in tanto trattengono la voce si prevedono pioggia e vento.
363 Le taccole che ritornano tardi dalla pastura annunciano il maltempo, ed anche gli uccelli bianchi quando si riuniscono in gruppo, e gli uccelli di terra quando lanciano strida contro l'acqua e se ne spruzzano, in special modo la cornacchia; cosí pure la rondine quando vola talmente vicina all'acqua da colpirla spesso con l'ala, e gli uccelli che abitano sugli alberi quando cercano riparo nei loro nidi; e le oche se infastidiscono con un continuo schiamazzo, e l'airone triste in mezzo alla sabbia.

364 (88) E non è strano che gli uccelli acquatici, o tutti quanti gli uccelli, sentano i presagi atmosferici: le stesse indicazioni dànno le greggi che saltellano e giocano con indecorosa licenza, e cosí i

360. [1] Cfr. Arato, *Fenomeni* 912, e Virgilio, *Georgica* I 357 sgg.
[2] Cfr. Arato, *Fenomeni* 921-23, Pseudo-Teofrasto, *De signis* 2.37, e Virgilio, *Georgica* I 368 sg.
[3] Il termine *campana* indicava originariamente dei vasi di bronzo fatti in Campania (*aera Campana*), già menzionati negli *Acta fratrum Arvalium*.

361. [1] La capacità di presagire perturbazioni ed altri eventi pericolosi è da Plinio attribuita agli animali in VIII.102. Dei ricci di mare che prevedono le tempeste egli parla in IX.100. Per il resto, le varie reazioni degli animali indicate da Plinio da qui al paragrafo 364 trovano riferimento nei suoi *auctores* per quest'ultima parte del libro: Arato innanzitutto, lo Pseudo-Teofrasto, Cicerone, *De divinatione*, ed i pronostici del libro I delle Georgiche.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

gnificationes habent, et boves caelum olfactantes seque lambentes contra pilum, turpesque porci alienos sibi manipulos faeni lacerantes, segniterque contra industriam suam apes absconditae, vel formicae concursantes aut ova progerentes, item vermes terreni erumpentes.

365 (89) Trifolium quoque inhorrescere et folia contra tempestatem subrigere certum est. (90) Nec non et in cibis mensisque nostris vasa, quibus esculentum additur, sudorem repositoriis relinquentia diras tempestates praenuntiant.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

buoi che annusano il cielo e si leccano contropelo, ed i lerci maiali quando lacerano dei mannelli di fieno destinati ad altri, e le api che se ne stanno nascoste con una pigrizia contraria alla loro operosità, e le formiche che vanno correndo qua e là o trasportano le loro uova, e infine i vermi della terra che escono dai loro buchi.

365 (89) È anche assodato che il trifoglio si irrigidisce e rizza le foglie contro la tempesta in arrivo. (90) E finanche nei nostri pasti e sulle nostre tavole i piatti con cui vengono serviti i cibi, se lasciano sudore sulle credenze[1], preannunciano terribili tempeste.

365. [1] I *repositoria* erano dei ripiani (spesso combinati fra loro in modo da essere sovrapponibili) su cui si disponevano in modo artistico i piatti presentati a mensa. Trasportabili e originariamente in legno, divennero sempre piú preziosi dall'età di Cesare in poi, e contro la loro preziosità Plinio tuona in XXXIII.140 e 146.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

# LIBRO DICIANNOVESIMO

## *Gli ortaggi*

(Traduzione e note di Francesca Lechi)

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Con le colture da orto Plinio si accinge a terminare la sua descrizione del mondo vegetale, rinviando al successivo gruppo di libri l'argomento delle proprietà medicinali delle piante e degli usi che esse consentono a fini curativi: con un criterio, come tiene a notare egli stesso a conclusione di questo libro, che mira sia a soddisfare i diversi tipi di lettori che si rivolgono alla materia (da una parte quelli con interessi naturalistici, dall'altra quelli piú attenti al valore terapeutico delle piante), sia a salvaguardare la scorrevolezza e l'agilità dell'esposizione.

In ogni caso, prima di parlare degli ortaggi propriamente detti, Plinio ritiene opportuno – distaccandosi in questo dagli autori nel cui solco si muove – dedicare una sezione piuttosto ampia (1-48) ad alcune piante che, a rigor di termini, non rientrano troppo agevolmente nello schema adottato: quelle che forniscono fibre tessili, poi i problematici tartufi, e il prezioso laserpizio. Fra le prime il ruolo dominante spetta al lino; alle notizie che concernono la sua coltivazione e la lavorazione della fibra che ne viene ricavata sono inframmezzati aneddoti e curiosità, ed anche, immancabilmente, qualche rilievo moralistico. L'esigenza di procedere per categorie assunte come sistematiche tradisce anche qui le forzature che essa comporta: come «lino» sono classificate non solo fibre tessili ricavate da piante diverse (ad esempio il cotone, 14-15), ma anche fibre di origine indiscutibilmente minerale, come quelle che costituiscono i tessuti incombustibili di cui si parla al paragrafo 19.

Nel cominciare a descrivere gli ortaggi e le varie tecniche per produrli, Plinio ricorda l'antichità di questo genere di colture, che risalgono ad età mitiche, e l'importanza che rivestivano nel vitto della popolazione di Roma (49-60); quindi passa a trattare dei vari tipi di piante, raggruppate secondo un principio nient'affatto omogeneo, che talvolta sembra privilegiare caratteri sostanzialmente utilitaristici, come ad esempio la consistenza delle parti commestibili: è il caso del *genus cartilaginum*, comprendente specie quali il cetriolo, la zucca, la rapa, il navone, il rafano, la pastinaca, l'elenio (61-92). Nell'utilizzare le fonti greche per questa materia, Plinio è incorso in qualche svista, o almeno fraintendimento, che ha provocato notevoli inesattezze nei dati e nelle notizie al riguardo: non ha cosí prestato soverchia attenzione a eventuali discrepanze o incongruenze che derivavano dal giustapporre informazioni attinte approssimativamente da autori greci (Teofrasto soprattutto), con materiali provenienti dalla trattatistica romana sull'argomento: il caso di maggior portata è senz'altro quello del *rháphanos* (cavolo) di Teofrasto, divenuto rafano nella stesura pliniana e confluito nella trattazione di questa pianta insieme con gli elementi attinti dalle fonti latine.

Seconda ampia categoria complessiva è quella dei *bulbi*, fra i quali vanno

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

annoverate la scilla, la cipolla, l'aglio, il porro e altre piante consimili (93-116): ma la trattazione ad esse dedicata è interrotta da una serie di considerazioni riguardanti il tipo di radice, l'aspetto dei fiori e il periodo di fioritura degli ortaggi in generale (98-100). Sono osservazioni di portata piú ampia che vengono riprese anche per quello che concerne il tempo di crescita, le caratteristiche di conformazione e la consistenza dei semi, le tecniche di riproduzione diverse dalla semina – ributti, talea di fusto e di radice – infine per le categorie di ortaggi esistenti in una o piú specie (117-24). Si torna poi alla descrizione per gruppi, cominciando con la lattuga, e trattando poi della cicoria, della bietola, del cavolo, dell'asparago – selvatico e coltivato –, fino all'ortaggio considerato meno nobile, il cardo (125-53). Seguono alcune indicazioni di validità generale per il periodo della semina, che però vengono ad incentrarsi soprattutto su alcune particolari piante aromatiche, ruta, menta, cappero, carvi, papavero, per arrivare in chiusura alla «classe» delle ferule, comprendente sia erbe utilizzate per condimento (è il caso del finocchio), sia piante che forniscono fibre tessili (la canapa, 174): qui il criterio che presiede alla classificazione è quello morfologico ma tutto esteriore del fusto cavo al proprio interno.

Non può mancare, per quanto breve, la menzione delle malattie cui gli ortaggi, e la loro semenza, vanno soggetti, insieme con i suggerimenti atti a prevenire o risolvere questi problemi (176-82). Molto sinteticamente sono poi esposte le differenze che si riscontrano in certe piante a seconda che siano selvatiche o coltivate, e il tipo di sapore che le contraddistingue (183-88). Come si vede, l'argomento è esposto mescolando un criterio classificatorio, sia pure eminentemente pratico (ortaggi raggruppati secondo il loro impiego alimentare), ad uno tecnico: ma quest'ultimo aspetto viene relegato abbastanza sullo sfondo, o introdotto marginalmente, quasi di passaggio fra una categoria e l'altra di piante.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

1 (1) Siderum quoque tempestatumque ratio vel imperitis facili
atque indubitato modo demonstrata est, vereque intellegentibus
non minus conferunt rura deprehendendo caelo quam sideralis
2 scientia agro colendo. Proximam multi hortorum curam fecere; no-
bis non protinus transire ad ista tempestivum videtur, miramurque
aliquos scientiae gratiam eruditionisve gloriam ex his petentes tam
multa praeterisse, nulla mentione habita tot rerum sponte curave
provenientium, praesertim cum plerisque earum pretio usuque vi-
tae maior etiam quam frugibus perhibeatur auctoritas. Atque, ut a
confessis ordiamur utilitatibus quaeque non solum terras omnes,
verum etiam maria replevere, seritur ac dici neque inter fruges ne-
que inter hortensia potest linum, sed in qua non occurrit vitae par-
3 te? Quodve miraculum maius, herbam esse quae admoveat Aegyp-
tum Italiae in tantum, ut Galerius a freto Siciliae Alexandriam sep-
timo die pervenerit, Balbillus sexto, ambo praefecti, aestate vero
proxuma Valerius Marianus ex praetoriis senatoribus a Puteolis
4 nono die lenissumo flatu? Herbam esse quae Gadis ab Herculis co-
lumnis septimo die Ostiam adferat et citeriorem Hispaniam quar-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

1 (1) Abbiamo esposto anche il sistema delle costellazioni e delle stagioni in modo semplice, e tale da non lasciare adito a dubbi perfino in chi sia inesperto[1]; per chi capisce davvero, la campagna contribuisce alla conoscenza del cielo non meno che la scienza
2 astronomica alla coltivazione della terra. Molti hanno trattato subito dopo la coltivazione degli orti: a noi non sembra opportuno passare immediatamente a questo argomento, e ci stupisce che certuni, aspirando a ricavare soddisfazione o fama dalla conoscenza approfondita di questi temi, abbiano trascurato tante notizie né abbiano fatto menzione di un cosí gran numero di piante spontanee e coltivate; soprattutto quando invece la maggior parte di esse è ritenuta, per valore e utilità, piú importante perfino dei cereali e dei legumi. E tanto per cominciare dai prodotti la cui importanza è ben riconosciuta e si estende non solo su tutte le terre emerse, ma anche sui mari: il lino si coltiva[1], e non può essere considerato appartenente né ai cereali né agli ortaggi; ma in quale
3 ambito della vita non lo si incontra? E quale meraviglia è maggiore del fatto che esista una pianta che avvicina l'Egitto all'Italia cosí tanto, che Galerio e Balbillo[1] (entrambi prefetti) sono arrivati dallo stretto di Sicilia ad Alessandria l'uno in sei giorni, l'altro in cinque, e che l'estate scorsa Valerio Mariano[2], senatore pretorio, vi è arrivato da Pozzuoli in otto giorni, con un vento debolissimo?
4 Che ci sia una pianta che rende possibile andare da Cadice, cioè dalle Colonne d'Ercole, a Ostia, in sei giorni, e in tre alla Spagna

1. [1] Ai paragrafi 207 sgg. del libro precedente.

2. [1] Si tratta del *Linum usitatissimum*, erba annuale coltivata, in tutto il mondo, da millenni: essa deriva, forse, dal *Linum angustifolium* (lino selvatico), diffuso e coltivato in Europa all'epoca dei palafitticoli.

3. [1] Il primo personaggio, Claudio Galerio, fu prefetto dell'Egitto fra il 16 e il 31 d. C., Tiberio Claudio Balbillo dal 55 al 59 d. C.
[2] Del personaggio, un senatore di rango pretorio, non si sa che quanto è detto in questo passo: il viaggio di cui si parla avrebbe avuto luogo nel 76 d. C., dato che la redazione di questo XIX libro, contemporaneo del XVI, risale al 77.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

to, provinciam Narbonensem tertio, Africam altero, quod etiam mollissimo flatu contigit C. Flavio legato Vibi Crispi procos.? Audax vita, scelerum plena! Aliquid seri, ut ventos procellasque ca-
5 piat, et parum esse fluctibus solis vehi, iam vero nec vela satis esse maiora navigiis, sed, quamvis amplitudini antemnarum singulae arbores sufficiant, super eas tamen addi velorum alia vela, praeterque in proris et alia in puppibus pandi, ac tot modis provocari mortem, denique tam parvo semine nasci quod orbem terrarum ultro citro portet, tam gracili avena, tam non alte a tellure tolli, neque id viribus suis necti, sed fractum tunsumque et in mollitiem lanae
6 coactum iniuria, ad summa audaciae pervenire! Nulla exsecratio sufficit contra inventorem (dictum suo loco nobis), cui satis non fuit hominem in terra mori, nisi periret et insepultus. Ac nos priore libro imbres et flatus cavendos frugum causa victusque praemonebamus: ecce seritur hominis manu, metitur eiusdem hominis ingenio, quod ventos in mari optet. Propterea, ut sciamus favisse Poenas, nihil gignitur facilius; ut sentiamus nolente seri natura, urit agrum deterioremque etiam terram facit.

7 (2) Seritur sabulosis maxime unoque sulco, nec magis festinat aliud. Vere satum aestate vellitur, et hanc quoque terrae iniuriam facit. Ignoscat tamen aliquis Aegypto serenti, ut Arabiae Indiaeque merces inportet. Itane et Galliae censentur hoc reditu montesque mari oppositos esse non est satis et a latere oceani obstare

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Citeriore, in due alla provincia Narbonese, in uno in Africa, come è accaduto, anche con un vento quanto mai leggero, a Gaio Flavio, legato del proconsole Vibio Crispo[1]? Vita temeraria, piena di misfatti! Seminare qualcosa che poi riceva i venti e le tempeste,
5 non accontentarsi d'essere portati soltanto dalle onde: ormai non basta che le vele siano piú grandi delle navi, ma, sebbene per la grandezza delle antenne occorra un intero albero, si aggiungono al di sopra di esse altre vele, e altre se ne aprono a prora e altre a poppa, per sfidare la morte in tanti modi. Da un seme cosí piccolo, insomma, nasce ciò che trasporta il mondo da una parte all'altra, da uno stelo cosí esile, che tanto poco si innalza dal suolo: e non si intreccia la fibra con tutta la sua forza, ma, spezzato e battuto e ridotto ad essere morbido come lana, il lino osa spingersi al
6 culmine dell'ardimento. Non c'è maledizione adeguata contro l'inventore – che abbiamo menzionato a suo luogo – di tutto questo[1]: egli non fu contento che l'uomo morisse sulla terra, doveva anche morire senza sepoltura. E nel libro precedente avvertivamo di fare attenzione alle piogge e ai venti per preservare i cereali e i prodotti che ci assicurano il cibo[2]: ecco invece che la mano dell'uomo semina, e l'operosità dello stesso uomo miete ciò che in mare si aspetta proprio di ricevere vento. Ed è per farci sapere che le dee del Castigo hanno protetto la sua nascita, che niente cresce piú facilmente del lino; è per farci capire che viene prodotto contro il volere della natura che esso rende riarsa la campagna e danneggia anche il terreno[3].

7 (2) Il lino si semina soprattutto in terreno sabbioso, dopo una sola aratura, e nessun'altra pianta cresce piú rapidamente. Seminato in primavera, si raccoglie, estirpandolo, d'estate, e anche questo è un danno che arreca alla terra. Si può perdonare all'Egitto di coltivarlo per poter importare merci dell'Arabia e dell'India: ma chi mai direbbe che questa coltivazione sia per le Gallie un reddito da tassare, e che non basti che le montagne chiudano l'accesso al mare, e che dalla parte dell'Oceano ci sia la barriera di quello

4. [1] Quinto Vibio Crispo, valente oratore (cfr. Tacito, *Historiae* II 10; IV 41-43), fu proconsole d'Africa poco dopo il 70 d. C. Del suo legato non si hanno altre notizie all'infuori di questo passo.

6. [1] Cfr. VII.209: fu Icaro ad escogitare le vele, mentre il padre, Dedalo, era stato l'inventore dell'albero e dell'antenna.

[2] XVIII.326 sgg.

[3] Gli stessi inconvenienti relativi alla coltivazione del lino sono rilevati da Virgilio, *Georgica* I 77; cfr. anche Columella II 10.17; 13.3. In effetti il lino può tornare ad essere seminato sullo stesso appezzamento solo dopo un intervallo di qualche anno, ed esige accurati lavori di preparazione ed una buona concimazione.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

8 ipsum, quod vocant inane? Cadurci, Caleti, Ruteni, Bituriges ultimique hominum existimati Morini, immo vero Galliae universae vela texunt, iam quidem et transrhenani hostes, nec pulchriorem aliam vestem eorum feminae novere. Qua admonitione succurrit quod M. Varro tradit, in Serranorum familia gentilicium esse femi-
9 nas lintea veste non uti. In Germania autem defossae atque sub terra id opus agunt. Similiter etiam in Italiae regione Aliana inter Padum Ticinumque amnes, ubi a Saetabi tertia in Europa lino palma; secundam enim in vicino Alianis capessunt Retovina et in Aemilia via Faventina. Candore Alianis semper crudis Faventina praeferuntur; Retovinis tenuitas summa densitasque, candor qui Faventinis, sed lanugo nulla, quod apud alios gratiam, apud alios offensionem habet. Nervositas filo aequalior paene quam araneis tinnitusque, cum dente libeat experiri. Ideo duplex quam ceteris
10 pretium. Et ab his Hispania citerior habet splendorem lini praecipuum torrentis, in quo politur, natura, qui adluit Tarraconem. Et tenuitas mira ibi primum carbasis repertis. Non dudum ex eadem Hispania Zoelicum venit in Italiam plagis utilissimum; civitas ea Gallaeciae et oceano propinqua. Est sua gloria et Cumano in Cam-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

8 che chiamano il vuoto? [1]. I Cadurci, i Caleti, i Ruteni, i Biturigi, e i Morini [1], che sono ritenuti il popolo insediato agli estremi confini del mondo, anzi, le Gallie tutte tessono vele; cosí fanno ormai anche i nostri nemici oltre il Reno, e le loro donne non conoscono tessuto piú bello per gli abiti [2]. Questa osservazione mi riporta alla mente quello che Marco Varrone riferisce come una tradizione gentilizia nella famiglia dei Serrani, il fatto cioè che le donne non
9 portavano indumenti di lino [3]. In Germania le donne arrivano a seppellirsi in grotte scavate sotto terra per lavorare questa fibra; analogamente avviene anche in Italia, nella regione Aliana, tra i fiumi Po e Ticino [1], dove si produce un lino considerato al terzo posto in Europa, mentre il migliore è quello di Setabi [2], e il secondo posto spetta al lino retovino [3], prodotto nella zona limitrofa all'Aliana, e a quello di Faenza, sulla via Emilia. Quanto a candore i lini di Faenza sono preferiti a quelli aliani, che non sono mai sottoposti a battitura. I lini retovini sono estremamente sottili e compatti, candidi come quelli di Faenza, ma senza peluria, il che per certuni costituisce un pregio, per altri un difetto. Il loro filo ha una sostenutezza quasi piú regolare della tela di ragno, e produce un suono netto, quando lo si mette alla prova coi denti: perciò
10 il suo prezzo è doppio rispetto alle altre qualità. Dopo di questi è la Spagna Citeriore a produrre un lino notevolmente candido, grazie alle proprietà di un torrente in cui viene reso liscio, un torrente che bagna Tarragona; e là si è ottenuta per la prima volta una finezza sorprendente con l'invenzione dei carbasi [1]. Ancora dalla Spagna è giunto in Italia da non molto tempo il lino degli Zeli, molto adatto per le reti da caccia: gli Zeli sono un popolo della Galizia, in prossimità dell'Oceano [2]. Anche il lino di Cuma in

7. [1] Secondo il ragionamento di Plinio, le popolazioni galliche non avevano bisogno di produrre fibra di lino, dato che non si affacciavano sui mari navigabili.

8. [1] I Cadurci, come pure la contigua popolazione dei Ruteni e quella dei Biturigi, abitavano la Gallia Aquitanica, mentre i Caleti erano insediati nella Gallia Lugdunese: cfr. IV.107 sg. I Morini (cfr. IV.102) erano un popolo della Gallia Belgica, sulla costa del *fretum Gallicum* (l'odierno Pas-de-Calais), e prima della conquista della Gallia erano ritenuti *extremi hominum* (Virgilio, *Aeneis* VIII 727).
[2] Anche Tacito, *Germania* 17.3 ricorda gli abiti di lino delle donne germaniche.
[3] Non ci è pervenuto il testo di Varrone.

9. [1] La zona sembra corrispondere all'odierna Lomellina.
[2] Città della Spagna Tarraconese (cfr. III.25), famosa per il lino che vi si produceva: nel carme 12, Catullo reclama da Asinio Marrucino la restituzione dei *sudaria Saetaba* che gli amici Fabullo e Veranio gli avevano mandato in dono.
[3] Il toponimo è altrimenti sconosciuto.

10. [1] La parola deriva dal greco *kárpasos*, che indica appunto il lino: André (commento al libro XIX, Paris 1964, p. 102) osserva che questo tipo di tessuti doveva però essere arrivato a Roma dalla Grecia.
[2] Cfr. III.28.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

11 pania ad piscium et alitum capturas. Eadem et plagis materia – neque enim minores cunctis animalibus insidias quam nobismet ipsis lino tendimus –, sed Cumanae plagae concidunt apro saetas et vel ferri aciem vincunt, vidimusque iam tantae tenuitatis, ut anulum hominis cum epidromis transirent uno portante multitudinem, qua saltus cingerentur. Nec id maxime mirum, singula earum stamina centeno quinquageno filo constare, sicut paulo ante Iulio Lupo, qui
12 in praefectura Aegypti obiit. Mirentur hoc ignorantes in Aegypti quondam regis, quem Amasim vocant, thorace in Rhodiorum insula Lindi in templo Minervae CCCLXV filis singula fila constare, quod se expertum nuperrime prodidit Mucianus ter cos. parvasque iam
13 reliquias eius superesse hac experientium iniuria. Italia et Paelignis etiamnum linis honorem habet, sed fullonum tantum in usu. Nullum est candidius lanaeve similius, sicut in culcitis praecipuam gloriam Cadurci obtinent. Galliarum hoc et tomenta pariter inventum. Italiae quidem mos etiam nunc durat in appellatione stramenti.

14 Aegyptio lino minimum firmitatis, plurimum lucri. Quattuor ibi genera: Taniticum, Pelusiacum, Buticum, Tentyriticum regionum nominibus, in quibus nascuntur. Superior pars Aegypti in Arabiam vergens gignit fruticem, quem aliqui gossypion vocant,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Campania va famoso, per gli impieghi nella pesca e nella cattura
11 di uccelli. Serve anche per fare reti da caccia – perché con il lino tendiamo agli animali tutti insidie non minori che a noi stessi – ma le reti di Cuma recidono le setole di cinghiale e sono perfino piú taglienti di una lama; ne abbiamo viste di cosí sottili che passavano, con tutti i cavi di chiusura, attraverso un anello da portare al dito; e una sola persona bastava a portarne un numero cosí grande da circondare boschi interi. E non deve destare gran meraviglia il fatto che ciascun filo di queste reti sia costituito da centocinquanta capi, come poco tempo fa si è visto per quella di Giulio Lupo,
12 morto mentre era in carica come prefetto dell'Egitto [1]. Si stupiscano pure di tutto questo coloro che ignorano che nella corazza di un antico re egiziano, di nome Amasi, che si trova a Lindo, sull'isola di Rodi, nel tempio di Minerva [1], ciascun filo consta di 365 capi: Muciano [2], tre volte console, ha recentissimamente reso noto di aver verificato personalmente questo fatto, facendo sapere che della corazza rimangono oramai piccole parti, proprio a causa dei
13 danni arrecati da chi vuol controllare direttamente. L'Italia vanta anche il lino dei Peligni [1], che però è utile soltanto ai lavandai: nessun'altra qualità è piú bianca o piú simile alla lana; analogamente i Cadurci vantano la qualità migliore per cuscini e materassi. Questi, al pari delle imbottiture, sono invenzioni che provengono dalle Gallie. L'uso originario italico ha lasciato una traccia nel termine *stramentum* [2].

14 Il lino egiziano ha la resistenza piú bassa e il prezzo piú alto. Ce n'è di quattro qualità: il tanitico, il pelusiaco, il butico, il tentirico, cosí chiamati dai nomi delle regioni in cui cresce [1]. La parte piú settentrionale dell'Egitto, verso l'Arabia, produce un arbusto che alcuni chiamano *gossypion* [2], altri – la maggior parte –

11. [1] Tiberio Giulio Lupo ricoprí tale incarico sotto l'imperatore Vespasiano, con il compito di reprimere la rivolta dei Sicari, una setta giudaica, ad Alessandria; morí nel 72 d. C.

12. [1] Queste notizie sono riferite da Erodoto III 47: il faraone Amasi (vissuto nel VI secolo a. C.) aveva donato una corazza di lino a Creso, ed un'altra l'aveva offerta al tempio di Atena che si trovava a Lindo (per la località cfr. V.132).
[2] *HRR*, fr. 25. Per questo autore, citato spesso da Plinio, cfr. XII.9 e nota relativa; XIII.88; XIV.54; XVI.213 sg.

13. [1] Popolazione dell'attuale Abruzzo: cfr. III.106.
[2] La parola, che deriva da *sternere*, «distendere, adagiare per terra», significa «lettiera di paglia, o di foglie; paglia stesa per terra»; i giacigli anticamente erano fatti di questo materiale, prima che dalle Gallie arrivasse, diffondendosi in breve tempo, l'uso di materassi imbottiti di lana o di piume, come Plinio ha già ricordato a VIII.192 sg.

14. [1] Per queste località cfr. V.49, 64.
[2] Si tratta qui non di una qualità di lino, ma dell'arbusto del cotone (*Gossypium arboreum*), di cui Plinio ha parlato precedentemente, XII.38 sg. Per l'uso del cotone in Egitto si veda anche Erodoto III 47, già citato; e per lo *xylon*, in India, VII 67. C'è comunque da

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

plures xylon et ideo lina inde facta xylina. Parvus est similemque barbatae nucis fructum defert, cuius ex interiore bombyce lanugo netur. Nec ulla sunt cum candore molliora pexiorave. Vestes inde
15 sacerdotibus Aegypti gratissimae. Quartum genus et othoninum appellant. Fit e palustri velut harundine, dumtaxat panicula eius. Asia e genista facit lina ad retia praecipue in piscando durantia, frutice madefacto x diebus, Aethiopes Indique e malis, Arabes e curcurbitis in arboribus, ut diximus, genitis.

16 (3) Apud nos maturitas eius duobus argumentis intellegitur, intumescente semine aut colore flavescente. Tum evolsum et in fasciculos manuales colligatum siccatur in sole pendens conversis superne radicibus uno die, mox v aliis contrariis in se fascium cacuminibus, ut semen in medium cadat. Inter medicamina huic vis, et in quodam rustico ac praedulci Italiae transpadanae cibo, sed iam pri-
17 dem sacrorum tantum gratia. Deinde post messem triticiam virgae ipsae merguntur in aquam solibus tepefactam, pondere aliquo depressae; nulli enim levitas maior. Maceratas indicio est membrana laxatior, iterumque inversae, ut prius, sole siccantur, mox arefactae in saxo tunduntur stuppario malleo. Quod proximum cortici fuit, stuppa appellatur, deterioris lini, lucernarum fere luminibus aptior; et ipsa tamen pectitur ferreis aenis, donec omnis membra-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

*xylon*[3], per cui i tessuti che se ne ricavano sono detti *xylina*. È piccolo e produce un frutto simile ad una noce barbata; il nòcciolo interno dà una bambagia che viene filata: non esistono altre qualità che uniscano al candore una maggiore morbidezza o facilità alla pettinatura. Se ne ricavano tessuti per indumenti molto apprezzati dai
15 sacerdoti egiziani. La quarta qualità viene detta anche *othoninum*: si ottiene da una sorta di canna palustre, ma solo dalla sua pannocchia[1]. L'Asia produce, a partire dalla ginestra, un lino adatto alle reti, molto robuste soprattutto per la pesca: lo si ottiene facendo macerare la pianta per 10 giorni[2]. Gli Etiopi e gli Indiani ricavano un lino dalle mele[3]; gli Arabi, come abbiamo detto, dalle zucche che nascono sugli alberi[4].

16 (3) Da noi l'avvenuta maturazione del lino si riconosce da due indizi: il seme si gonfia, oppure la pianta comincia a ingiallire. Allora lo si sradica e lo si raccoglie in piccoli fasci, che stiano in una mano; poi viene messo a seccare al sole, appeso con le radici verso l'alto, per un giorno, e successivamente per altri 5 con le cime dei fasci una contro l'altra, in modo che i semi cadano nel mezzo. I semi hanno proprietà curative, e sono l'ingrediente di un piatto rustico e molto dolce dell'Italia Transpadana; però da molto tempo,
17 ormai, vengono utilizzati solo nei sacrifici[1]. In seguito, trascorso il tempo della mietitura del grano, gli steli di lino vengono immersi in acqua intiepidita dal calore del sole, tenuti affondati da un peso, perché sono estremamente leggeri. Quando la scorza diviene molle, significa che sono stati a macerare abbastanza: allora vengono rovesciati e messi come in precedenza a seccare al sole; appena secchi, vengono battuti su una pietra con un martello da stoppa. La fibra che si trovava piú vicino alla scorza prende il nome di stoppa: fornisce un lino di qualità inferiore, adatto piú che altro solo per stoppini da lucerne; tuttavia la si carda con pettini di fer-

constatare una certa confusione per quanto riguarda le fibre tessili, perché Plinio tende a unificare tipi diversissimi, alcuni addirittura di derivazione minerale, entro la categoria del lino, come si può vedere dai paragrafi che seguono: in un certo senso, lino è una denominazione generica che indica semplicemente una fibra «non animale», come è invece la lana.

[3] Cioè «pianta lignea, arborea».

15. [1] Tale qualità dovrebbe corrispondere, in base all'elenco dato sopra, al lino di Tentira, sulla riva sinistra del Nilo: non è chiaro, però, quale sia la pianta palustre qui indicata.

[2] Si tratta con ogni probabilità delle fibre ricavate da una specie di ginestra (*Spartium junceum*) diffusa in tutta l'area mediterranea.

[3] Probabile semplificazione di Plinio, che fraintende le notizie concernenti il cotone riportate dalle sue fonti: Teofrasto IV 7.7 dice che il frutto del cotone somiglia ad una mela.

[4] Cfr. XII.38, dove si parla di frutti del cotone simili a zucche.

16. [1] Sugli usi medicinali dei semi di lino cfr. XX.164, 194, 249-51; per l'alimentazione veniva mescolato con l'orzo, cfr. XVIII.73, mentre non si hanno altre testimonianze sull'impiego nei riti religiosi.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

18 na decorticetur, corticesque decussi clibanis et furnis praebent usum. Medullae numerosior distinctio candore, mollitia. Linumque nere et viris decorum. Est ars depectendi digerendique: iustum e quinquagenis fascium libris quinas denas carminari. Iterum deinde in filo politur, inlisum crebro silici ex aqua, textumque rursus tunditur clavis, semper iniuria melius.

19 (4) Inventum iam est etiam quod ignibus non absumeretur. Vivum id vocant, ardentesque in focis conviviorum ex eo vidimus mappas sordibus exustis splendescentes igni magis quam possent aquis. Regum inde funebres tunicae corporis favillam ab reliquo separant cinere. Nascitur in desertis adustisque sole Indiae, ubi non cadunt imbres, inter diras serpentes, adsuescitque vivere ardendo, rarum inventu, difficile textu propter brevitatem. Rufus de
20 cetero colos splendescit igni. Cum inventum est, aequat pretia excellentium margaritarum. Vocatur autem a Graecis asbestinon ex argumento naturae. Anaxilaus auctor est linteo eo circumdatam arborem surdis ictibus et qui non exaudiantur caedi. Ergo huic lino principatus in toto orbe. Proximus byssino, mulierum maxime deliciis circa Elim in Achaia genito; quaternis denariis scripula eius
21 permutata quondam ut auri reperio. Linteorum lanugo, e velis navium maritimarum maxime, in magno usu medicinae est, et cinis

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

18 ro, finché tutta la scorza non viene asportata. Le parti legnose, tolte via, sono utilizzate nei forni portatili e nei forni. Per la fibra interna si fanno numerose distinzioni in base al candore e alla morbidezza. Filare il lino è dignitoso anche per gli uomini. C'è una tecnica per cardare e separare le fibre: normalmente da cinquanta libbre di fasci si ricavano quindici libbre di lino cardato. In seguito, già filato, lo si lavora di nuovo per assottigliarlo, battendolo con una pietra, a piú riprese, dopo averlo messo nell'acqua; e una volta tessuto, lo si batte ancora, con un bastone: quanto piú vien maltrattato tanto migliore diventa.

19 (4) È stato anche scoperto, ormai da tempo, un lino che non brucia. Lo chiamano vivo, e abbiamo visto tovaglioli fatti con quel tessuto ardere nei bracieri dei banchetti per venirne poi fuori, bruciata ogni traccia di sporco, resi dal fuoco piú candidi di quanto avrebbe potuto fare l'acqua. Di questo materiale sono fatte le tuniche funebri dei re, in modo che le ceneri del corpo possano essere separate dalle altre. Questa fibra nasce nelle zone desertiche e bruciate dal sole dell'India, dove non cade la pioggia, fra serpenti dal veleno mortale, e si abitua a vivere con la calura che la arde; la si trova raramente ed è difficile da tessere, perché il filo è corto; per il resto ha un colore fulvo che diventa piú brillante

20 nel fuoco[1]. Questo materiale, quando lo si trova, raggiunge il valore delle perle piú pregiate. Dai Greci viene detto asbéstino[1] per le sue proprietà naturali; secondo Anassilao[2] un albero, cui il tronco sia stato avvolto con un tale tessuto, può essere abbattuto con colpi attutiti e smorzati tanto da non potersi sentire. Quindi a questo tipo di lino spetta il primo posto nel mondo intero; subito dopo viene il bisso, originario della zona intorno a Elide in Acaia, e destinato soprattutto all'eleganza femminile[3]. Ho trovato che uno scripulo[4] di questo tessuto una volta è stato venduto a quat-

21 tro denari, cioè al prezzo dell'oro. La peluria della tela di lino, soprattutto di quella usata per le vele di imbarcazioni marittime, è di grande utilità in medicina, e la sua cenere ha le proprietà dello

19. [1] La fibra che qui viene descritta ha origine minerale; il colore fulvo ha fatto ritenere che si tratti di una varietà di asbesto diversa dall'amianto.

20. [1] Il termine, composto da *a* privativo e dalla radice di *sbénnymi*, «ardo», significa «incombustibile».

[2] Anassilao di Larissa, naturalista seguace delle dottrine pitagoriche, fu espulso dall'Italia nel 28 a. C. sotto l'accusa di praticare la magia. Citato piú volte da Plinio nel testo e negl'indici di vari libri, deve avergli fornito notizie di carattere naturalistico.

[3] Le notizie sul bisso di Elide riportate da Pausania VI 26.6 («vi si semina la canapa, il lino, il bisso») fanno pensare che venga cosí chiamata una fibra a sé stante, e non un particolare tipo di lino.

[4] Equivaleva ad 1/24 di oncia, cioè 1,137 grammi.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

spodii vim habet. Est et inter papavera genus quoddam, quo candorem lintea praecipuum trahunt.

22 (5) Temptatum est tingui linum quoque, ut vestium insaniam acciperet, in Alexandri Magni primum classibus Indo amne navigantis, cum duces eius ac praefecti certamine quodam variassent insignia navium, stupueruntque litora flatu versicoloria pellente. Velo purpureo ad Actium cum M. Antonio Cleopatra venit eodemque fugit. Hoc fuit imperatoriae navis insigne.

23 (6) Postea in theatris tantum umbram fecere, quod primus omnium invenit Q. Catulus, cum Capitolium dedicaret. Carbasina deinde vela primus in theatro duxisse traditur Lentulus Spinther Apollinaribus ludis. Mox Caesar dictator totum forum Romanum intexit viamque sacram ab domo sua et clivum usque in Capitolium, quod munere ipso gladiatorio mirabilius visum tradunt.
24 Deinde et sine ludis Marcellus Octavia Augusti sorore genitus in aedilitate sua, avunculi XI consulatu, a kal. Aug. velis forum inumbravit, ut salubrius litigantes consisterent, quantum mutatis moribus Catonis censorii, qui sternendum quoque forum muricibus censuerat! Vela nuper et colore caeli, stellata, per rudentes iere

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

spodio[1]. C'è anche una qualità di papavero che dà uno speciale candore alle tele[2].

22 (5) Anche il lino si è tentato di tingere, per fargli subire la follia che caratterizza le vesti in uso fra gli uomini: accadde per la prima volta con le flotte di Alessandro Magno in navigazione sull'Indo, quando i suoi ammiragli e i suoi comandanti avevano quasi fatto a gara nel distinguersi per il colore delle insegne delle navi, e le rive restarono stupefatte mentre il vento spingeva vele variopinte. Con una vela purpurea Cleopatra giunse ad Azio insieme ad Antonio[1], e con quella stessa vela prese la fuga: era, questa, l'insegna della nave ammiraglia.

23 (6) Piú avanti le tele di lino servirono a fare ombra soltanto nei teatri, e quest'uso fu Quinto Catulo che per primo lo escogitò, quando fu consacrato il Campidoglio[1]. In seguito, secondo la tradizione, fu Lentulo Spintere il primo che fece stendere vele di carbaso in un teatro, quando si tennero i giochi in onore di Apollo[2]. Subito dopo, Cesare, quando era dittatore, fece coprire tutto il Foro romano, la Via Sacra a partire dalla sua casa, e il Clivo fino al Campidoglio: tutto questo, si racconta, offriva uno spettacolo
24 piú stupefacente ancora delle gare fra gladiatori[3]. In seguito, indipendentemente dall'occasione offerta dai giochi, Marcello, figlio di Ottavia sorella di Augusto, quando ricopriva la carica di edile, cioè durante l'11° consolato dello zio [23 a. C.][1], ombreggiò il Foro con teli, a partire dalle calende d'agosto, perché i ricorrenti in giudizio potessero stare a discutere in un ambiente piú giovevole alla salute: quale mutamento nei costumi rispetto ai tempi di Catone il Censore, che aveva decretato di far pavimentare anche il Foro con pietre aguzze! Di recente dei teli addirittura color del

21. [1] Lo spodio (cfr. XXXIV.128 sgg.) era un miscuglio costituito da ossido di zinco e cenere di carbone di legna, largamente usato in medicina, come attesta Dioscoride V 85.

[2] Per questa notizia cfr. anche XX.207. Secondo André (commento cit., p. 106) si tratta di un fraintendimento di Plinio, che riprende troppo approssimativamente Teofrasto IX 12.5, dove si parla di un «papavero con le foglie simili a quelle della saponaria usata per candeggiare il lino».

22. [1] Nel 31 a. C., quando il triumviro alleato con la regina egiziana fu sconfitto da Ottaviano.

23. [1] Nel 69 a. C. Quinto Lutazio Catulo consacrò il tempio di Giove Capitolino che era stato distrutto da un incendio, e che Silla aveva fatto ricostruire, senza però, con suo grande cruccio, riuscire a vivere fino a vederlo riconsacrato: cfr. VII.138.

[2] Si tenevano intorno alla metà di luglio, e duravano otto giorni. Publio Lentulo Spintere, il console del 57 a. C., era allora (60 a. C.) pretore.

[3] Dei giochi promossi da Cesare e della loro opulenza, compresa l'adozione delle coperture, si parla in Dione Cassio XLIII 24.2. Il *Clivus* era quella parte della Via Sacra che saliva fino alla rocca capitolina.

24. [1] Marco Claudio Marcello morí proprio sul finire di quell'anno: la sua prematura scomparsa fu lamentata nei versi di Virgilio (*Aeneis* VI 860 sgg.) e di Properzio (III 18).



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

etiam in amphitheatris principis Neronis. Rubent in cavis aedium
25 et muscum ab sole defendunt. Cetero mansit candori pertinax gratia. Honor ei iam et Troiano bello. Cur enim non et proeliis intersit ut naufragiis? Thoracibus lineis paucos tamen pugnasse testis est Homerus. Hinc fuisse et navium armamenta apud eundem interpretantur eruditiores, quoniam, cum sparta dixit, significaverit sata.

26 (7) Sparti quidem usus multa post saecula coeptus est, nec ante Poenorum arma, quae primum Hispaniae intulerunt. Herba et haec, sponte nascens et quae non queat seri, iuncusque proprie aridi soli, uni terrae dato vitio. Namque id malum telluris est, nec aliud ibi seri aut nasci potest. In Africa exiguum et inutile gignitur. Carthaginiensis Hispaniae citerioris portio, nec haec tota, sed
27 quatenus parit, montes quoque sparto operit. Hinc strata rusticis eorum, hinc ignes facesque, hinc calceamina et pastorum vestes. Animalibus noxium praeterquam cacuminum teneritate. Ad reliquos usus laboriose evellitur ocreatis cruribus manu textisque manicis convolutum osseis iligneisve conamentis, nunc iam in hiemem iuxta, facillime tamen ab idibus Mais in Iunias. Hoc maturitatis tempus.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cielo, decorati con stelle, sono stati stesi per mezzo di cavi anche negli anfiteatri dell'imperatore Nerone. Nelle zone interne delle case[2] sono di colore rosso e proteggono il muschio dal sole; per il
25 resto il lino bianco è stato costantemente preferito. Veniva già apprezzato addirittura al tempo della guerra di Troia. In effetti, perché non dovrebbe comparire anche nelle battaglie, cosí come compare nei naufragi? Omero, tuttavia, testimonia che pochi combattevano portando corazze di lino[1]. Secondo gli esegeti piú dotti, anche l'attrezzatura delle navi, in Omero, va intesa come fatta di lino, dal momento che il termine usato, *sparta*, aveva il significato di «pianta seminata»[2].

26 (7) L'uso dello sparto[1], invero, è posteriore di molti secoli, e non era conosciuto innanzi che i Cartaginesi intraprendessero la prima spedizione militare in Spagna. Anche lo sparto è una pianta erbacea che nasce spontaneamente, e non si semina, un giunco tipico dei suoli aridi, perché è malanno destinato ad un solo tipo di terreno. In effetti è un flagello per la terra, e là dove esso cresce nient'altro può spuntare o essere coltivato. Lo sparto africano è piccolo e di nessuna utilità. La zona di produzione è una parte della Spagna Citeriore, intorno a Cartagena, e neppure tutto quanto il territorio: però là dove cresce, lo sparto arriva a coprire anche
27 le montagne. Da esso i contadini di quelle regioni traggono il materiale per i loro giacigli, per il fuoco, per le torce; con lo sparto fabbricano le loro scarpe, e i pastori le loro vesti. Agli animali fa male, tranne la parte tenera sulla cima. Per tutti gli altri usi lo si strappa con gran fatica, a mano, dopo averlo attorto su bastoni di osso o di leccio, e usando delle protezioni per gambe e braccia. Al giorno d'oggi la raccolta[1] si effettua fino all'inverno, ma il periodo in cui è piú agevole va dalle idi di maggio alle idi di giugno; è questo il momento in cui lo sparto è maturo.

[2] Cioè negli *atria*, che, come è noto, erano a cielo aperto ed avevano al centro un bacino di raccolta dell'acqua piovana, l'*impluvium*; sui bordi doveva appunto crescere il muschio.

25. [1] Cfr. *Iliade* II 529 e 830.

[2] Il termine, usato ad esempio in *Iliade* II 135, viene cosí fatto risalire alla radice di *speiro*, «semino»; ma allo stato dei fatti la voce *spárton*, «fune, gomena», non sembra avere tale derivazione.

26. [1] Con questa parola non viene indicata una sola pianta (come si è già visto verificarsi per il lino). Qui Plinio sta descrivendo due piante delle Graminacee, che del resto nell'italiano corrente vengono spesso chiamate con il medesimo nome di sparto: il *Lygeum spartum*, che cresce in zone aride e salmastre della regione mediterranea, e la *Stipa tenacissima* (il nome volgare piú corretto è alfa), specie tipica delle regioni nordafricane e della Spagna: quest'ultima dà fibre migliori dello sparto propriamente detto. Piú avanti, a XXIV.65, il termine *spartum* si riferisce ad una specie di ginestra, lo *Spartium junceum* (cfr. IX.15).

27. [1] In effetti le foglie dell'alfa vengono raccolte avvolgendone i lembi su bastoncelli, e strappandole quindi dalla guaina.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

28 (8) Volsum fascibus in acervo caminatum biduo, tertio resolutum spargitur in sole siccaturque et rursus in fascibus redit sub tecta. Postea maceratur, aqua marina optime, sed et dulci, si marina desit, siccatumque sole iterum rigatur. Si repente urgueat desiderium, perfusum calida in solio ac siccatum stans conpendium
29 operae fatetur. Hoc autem tunditur, ut fiat utile, praecipue in aquis marique invictum. In sicco praeferunt e cannabi funes, set spartum alitur etiam demersum, veluti natalium sitim pensans. Est quidem eius natura interpolis, rursusque quam libeat vetustum novo mi-
30 scetur. Verumtamen complectatur animo qui volet miraculum aestimare, quanto sit in usu omnibus terris navium armamentis, machinis aedificationum aliisque desideriis vitae. Ad hos omnes usus quae sufficiant, minus $\overline{\text{XXX}}$ passuum in latitudinem a litore Carthaginis Novae minusque $\overline{\text{C}}$ in longitudinem esse reperientur. Longius vehi impendia prohibent.

31 (9) Iunco Graecos ad funes usos nomini credamus, quo herbam eam appellant, postea palmarum foliis philuraque manifestum est. Inde translatum a Poenis sparti usum perquam simile veri est.

32 (10) Theophrastus auctor est esse bulbi genus circa ripas amnium nascens, cuius inter summum corticem eamque partem, qua vescuntur, esse laneam naturam, ex qua inpilia vestesque quaedam conficiantur. Sed neque regionem, in qua id fiat, nec quicquam diligentius praeterquam eriophoron id appellari in exemplaribus, quae equidem invenerim, tradit, neque omnino ullam mentionem

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

28 (8) Dopo la raccolta lo sparto viene legato in fasci che vanno tenuti ammucchiati a cono per due giorni; il terzo giorno si sciolgono i fasci e si mettono le piante a seccare sotto il sole; poi si riuniscono di nuovo in fasci e si ripongono al coperto. Successivamente lo sparto viene messo a macerare (l'acqua di mare è la migliore per questo scopo, ma, qualora manchi, si usa anche l'acqua dolce); quindi lo si fa seccare al sole per poi metterlo di nuovo a bagno. Se ce n'è bisogno per un impiego immediato, si può immergere lo sparto in una tinozza d'acqua calda e farlo asciugare
29 mettendolo all'impiedi: però rivela il trattamento affrettato. Per essere utilizzata la pianta viene battuta; la fibra è soprattutto inattaccabile dall'acqua, anche di mare; e mentre per gli usi all'asciutto si preferiscono funi ricavate dalla canapa, lo sparto invece si mantiene anche immerso nell'acqua, come se dovesse compensare la sete provata sul terreno dove è cresciuto. Le sue qualità naturali lo rendono adatto alle riparazioni, ed è possibile intrecciare una seconda volta dello sparto, vecchio quanto si vuole, con del nuo-
30 vo. Comunque, chi voglia valutare questo materiale meraviglioso rifletta su quanto è largo l'uso che ne vien fatto, in ogni luogo, per l'attrezzatura delle navi, per le macchine da costruzione e per le altre esigenze della vita. La fibra sufficiente a tutte queste necessità la si potrà trovare in una zona che misura meno di 30 miglia in larghezza, a partire dalla costa di Cartagena, e meno di 100 in lunghezza. L'eccessivo costo ostacola il trasporto a distanze troppo grandi.

31 (9) I Greci devono aver usato il giunco per ricavarne funi, se bisogna prestar fede al nome che essi dànno a tale pianta [1]; è sicuro che in seguito si sono serviti di foglie di palma e di scorza di tiglio [2]. È assai verosimile che i Cartaginesi abbiano adottato da loro la tecnica con cui utilizzarono lo sparto.

32 (10) Secondo Teofrasto, esiste una specie di bulbo, che nasce lungo le rive dei fiumi, e che contiene, fra lo strato piú esterno e la parte commestibile, una sostanza lanosa: da questa si ricava una fibra adatta a fare scarpe di feltro e indumenti. Però questo autore non riferisce – almeno negli esemplari della sua opera che ho potuto trovare – né la regione in cui avviene tutto questo, né altre notizie piú accurate, tranne il fatto che il bulbo vien detto erio-

31. [1] In greco *schoînos* significa sia «giunco» che «corda, fune».
[2] Per le fibre tratte da foglie di palma cfr. XIII.30 e XVI.89; per quelle ricavate dalla corteccia di tiglio si veda XVI.65.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

habet sparti cuncta magna cura persecutus CCCXC annis ante nos, ut iam et alio loco diximus, quo apparet post id temporis spatium in usum venisse spartum.

33 (11) Et quoniam a miraculis rerum coepimus, sequemur eorum ordinem, in quibus vel maximum est aliquid nasci ac vivere sine ulla radice. Tubera haec vocantur undique terra circumdata nullisque fibris nixa aut saltem capillamentis, nec utique extuberante loco, in quo gignuntur, aut rimas sentiente. Neque ipsa terrae cohaerent, cortice etiam includuntur, ut plane nec terram esse possimus
34 dicere neque aliud quam terrae callum. Siccis haec fere et sabulosis locis frutectosisque nascuntur. Excedunt saepe magnitudinem mali cotonei, etiam librali pondere. Duo eorum genera: harenosa dentibus inimica, in altero sincera. Distinguntur et colore, rufo nigroque et intus candido, laudatissima Africae. Crescant anne vitium id terrae – neque enim aliud intellegi potest – ea protinus globetur magnitudine, qua futurum est, et vivant necne, non facile arbitror intellegi posse. Putrescendi enim ratio communis est cum li-
35 gno. Lartio Licinio praetorio viro iura reddenti in Hispania Carthagine paucis his annis scimus accidisse mordenti tuber, ut deprehensus intus denarius primos dentes inflecteret, quo manifestum erit terrae naturam in se globari. Quod certum est, ex his erunt, quae nascantur et seri non possint.

36 (12) Simile est et quod in Cyrenaica provincia vocant misy,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

foro[1]. Inoltre non fa alcuna menzione dello sparto, pur avendo passato in rassegna, con grande precisione, tutte le piante, e questo 390 anni prima di noi, come si è già detto anche in altro luogo[2]. Da tutto ciò risulta evidente che l'uso dello sparto è posteriore a quell'epoca.

33 (11) E dato che abbiamo cominciato dalle piante che hanno caratteristiche prodigiose, proseguiremo secondo quest'ordine, nel quale il rilievo maggiore può ben spettare ad una pianta che è in grado di nascere e vivere senza radice alcuna. Prende il nome di tartufo ed è completamente circondata di terra, senza trovare appoggio su fibre o almeno su filamenti; il luogo in cui si forma non presenta di solito rigonfiamenti né fenditure. I tartufi non sono neppure aderenti al terreno; inoltre sono rivestiti da una scorza in modo tale che non si può dire con sicurezza che cosa siano, né ter-
34 ra, né altro, se non una callosità della terra. Queste piante nascono generalmente in terreni secchi, sabbiosi e coperti di boscaglia; spesso sono piú grandi di una mela cotogna, e arrivano a pesare fino a una libbra. Sono di due qualità: una sabbiosa, che danneggia i denti, mentre l'altra è pulita. Si distinguono anche per il colore, rosso, nero, e candido all'interno: i piú apprezzati sono quelli africani. Non è facile capire, penso, se abbiano un processo di accrescimento o se invece questi prodotti di una malattia della terra (perché in effetti questo è l'unico modo di interpretare il fenomeno)[1] assumano fin dall'inizio la forma arrotondata e le dimensioni che sono destinati ad avere; cosí come non si capisce facilmente se siano organismi viventi o no. In effetti hanno in comune
35 con il legno il processo di putrefazione. Sappiamo che a Larcio Licinio[1], ex pretore, quando pochi anni or sono amministrava la giustizia in Spagna, a Cartagena capitò di trovare inaspettatamente, mordendo un tartufo, un denario che gli deformò i denti anteriori: questo basterà a dimostrare che è la sostanza di cui è costituita la terra ad agglomerarsi. Quel che è sicuro è che i tartufi appartengono ai prodotti della terra che nascono spontaneamente e non possono essere ottenuti per semina.

36 (12) È simile al tartufo quello che nella provincia Cirenaica chiamano misi, eccellente per l'aroma e il gusto gradevole (è però

32. [1] Teofrasto VII 13.8; *eriophóros* significa appunto «portatore di lana».
[2] Cfr. XV.1.

34. [1] Le caratteristiche dei tartufi suscitavano notevole perplessità nei naturalisti antichi, e la loro classificazione tra le piante lasciava sempre aperti grossi interrogativi, che Plinio puntualmente riferisce.

35. [1] Giurista, fu inviato in Spagna come *legatus pro praetore ad ius dicendum* nel 73 d. C.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

praecipuum suavitate odoris ac saporis, sed carnosius, et quod in Threcia iton et quod in Graecia geranion.

37 (13) De tuberibus haec traduntur peculiariter: cum fuerint imbres autumnales ac tonitrua crebra, tunc nasci et maxime tonitribus, nec ultra annum durare, tenerrima autem verno esse. Quibusdam locis accepta tantum riguis feruntur, sicut Mytilenis negant nasci nisi exundatione fluminum invecto semine ab Tiaris. Est autem is locus, in quo plurima nascuntur. Asiae nobilissima circa Lampsacum et Alopeconnesum, Graeciae vero circa Elim.

38 (14) Sunt et in fungorum genere Graecis dicti pezicae, qui sine radice aut pediculo nascuntur.

(15) Ab his proximum dicetur auctoritate clarissimum laserpicium, quod Graeci silphion vocant, in Cyrenaica provincia repertum, cuius sucus laser vocatur, magnificum in usu medicamentis-
39 que et ad pondus argentei denarii repensum. Multis iam annis in ea terra non invenitur, quoniam publicani, qui pascua conducunt, maius ita lucrum sentientes depopulantur pecorum pabulo. Unus omnino caulis nostra memoria repertus Neroni principi missus est. Si quando incidit pecus in spem nascentis, hoc deprehenditur signo: ove, cum comederit, dormiente protinus, capra sternuente
40 crebrius. Diuque iam non aliud ad nos invehitur laser, quam quod in Perside aut Media et Armenia nascitur large, sed multo infra Cyrenaicum, id quoque adulteratum cummi aut sacopenio aut faba

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

piú carnoso)[1], e cosí pure quello che in Tracia chiamano ito, e in Grecia *geranion*[2].

37 (13) Sui tartufi si riportano queste notizie particolari: si formano dopo le piogge d'autunno, quando ci sono stati numerosi temporali, e soprattutto dopo i temporali[1]; non durano piú di un anno, ma il periodo in cui sono piú teneri è la primavera. Si dice che i tartufi vengano soltanto in certi luoghi ricchi d'acqua, cosí come a Mitilene sostengono che non possono nascere se il seme non arriva dalle Tiare, portato dalle acque dei fiumi straripati: le Tiare è il nome di una località in cui nascono moltissimi tartufi. I piú famosi tartufi d'Asia sono quelli che nascono intorno a Lampsaco e nella zona di Alopeconneso, in Grecia quelli provenienti dalla zona di Elide.

38 (14) Rientrano nella specie dei funghi anche quelli che i Greci chiamano pezize, e che nascono senza radici né peduncolo.

(15) Subito dopo questi vegetali parleremo del laserpizio, famosissimo per il prestigio di cui gode[1]; i Greci lo chiamano *silphion*, e fu trovato in Cirenaica. Il suo succo, detto lasere, è di grande importanza per l'uso quotidiano e per la preparazione di
39 medicinali: lo si vende al prezzo dell'argento. Sono ormai molti anni che in quella regione non se ne trova piú, perché i pubblicani, che prendono in affitto i pascoli, pensano di ricavarne un guadagno maggiore se li usano per il bestiame, e cosí facendo li devastano. Ai miei tempi se ne è trovato in tutto un solo fusto, che fu inviato all'imperatore Nerone. Può capitare che il bestiame s'imbatta in uno stelo appena spuntato, ed è facile accorgersene, perché la pecora che l'ha brucato cade subito addormentata, mentre
40 la capra prende a starnutire ripetutamente. È ormai da lungo tempo che a noi non arriva altro lasere all'infuori di quello prodotto in abbondanza in Persia, o in Media, o in Armenia[1]; ma è di qualità molto inferiore rispetto a quello della Cirenaica, e per di piú è

36. [1] Plinio riprende, per l'argomento qui trattato, notizie fornite da Teofrasto (fr. 167, da Ateneo II 62*a-c*), dove però la carne compariva, come termine di riferimento, a proposito dell'aroma di questo tipo di tartufo.

[2] Queste specie di tartufi sono di identificazione del tutto incerta.

37. [1] Particolare ricordato anche da Giovenale 5.116-18: . . . *tradentur tubera, si ver* | *tunc erit et facient optata tonitrua cenas* | *maiores.*

38. [1] La pianta non è di sicura identificazione; si è proposto, per il laserpizio della Cirenaica, la *Ferula tingitana*; nell'antichità esso aveva grande importanza per gli usi medicinali, come del resto testimonia già Catone 157.7. Plinio tratterà di questi impieghi piú avanti, XXII.101 sgg.

40. [1] Si tratta della gommoresina ricavata dalla radice della *Ferula Asa foetida*, erba perenne delle Ombrellifere.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

fracta; quo minus omittendum videtur C. Valerio M. Herennio cos. Cyrenis advecta Romam publice laserpicii pondo XXX, Caesarem vero dictatorem initio belli civilis inter aurum argentumque protulisse ex aerario laserpicii pondo MD.

41 Id apud auctores Graeciae certissimos invenimus natum imbre piceo repente madefacta tellure circa Hesperidum hortos Syrtimque maiorem septem annis ante oppidum Cyrenarum, quod conditum est urbis nostrae anno CXLIII, vim autem illam per $\overline{\text{IIII}}$ sta-
42 dium Africae valuisse. In ea laserpicium gigni solitum, rem feram ac contumacem et, si coleretur, in deserta fugientem, radice multa crassaque, caule ferulaceo ac simili crassitudine. Huius folia maspetum vocabant, apio maxime similia. Semen erat foliaceum, fo-
43 lium ipsum vere deciduum. Vesci pecora solita primoque purgari, mox pinguescere, carne mirabilem in modum iucunda. Post folia amissa caule ipso et homines vescebantur modis omnibus decocto, elixo assoque, eorum quoque corpora XL primis diebus purgante. Sucus duobus modis capiebatur, e radice atque caule, et haec duo
44 erant nomina, rhizias atque caulias, vilior illo ac putrescens. Radici cortex niger. Ad mercis adulteria sucum ipsum in vasa coniectum admixto furfure subinde concutiendo ad maturitatem perducebant, ni ita fecissent, putrescentem. Argumentum erat maturitatis co-
45 los siccitasque sudore finito. Alii tradunt laserpicii radicem fuisse

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

spesso mescolato con gomma, o sacopenio[2], o fave tritate: ragione di piú, questa, per non ritenere trascurabile il fatto che sotto il consolato di Gaio Valerio e di Marco Erennio [93 a. C.] furono portate da Cirene a Roma 30 libbre di laserpizio, a spese dello stato; cosí come è rilevante il fatto che Cesare, durante la sua dittatura, all'inizio della guerra civile, prelevò dall'erario, insieme all'oro e all'argento, 1500 libbre di laserpizio[3].

41 Nelle fonti greche piú sicure[1] troviamo che questa pianta nacque dal terreno bagnato improvvisamente da una pioggia nera e fitta come pece, che si verificò nei pressi del giardino delle Esperidi e della Grande Sirte[2], sette anni prima della fondazione di Cirene, avvenuta nell'anno 143 di Roma [611 a. C.]; e che l'effetto di questa pioggia era stato avvertito, in Africa, su un'area vasta 4000
42 stadi. In quella zona soleva nascere il laserpizio, pianta selvatica e ribelle, pronta a ritirarsi in zone desertiche, se si tentava di coltivarla: aveva radici numerose e spesse, fusto simile a quello della ferula e di grossezza analoga; le foglie erano chiamate maspeto, e somigliavano molto a quelle dell'apio; i semi avevano l'aspetto di
43 foglie; il fogliame vero e proprio cadeva di primavera. Di laserpizio si nutriva solitamente il bestiame, che dapprima con esso si purgava, poi acquistava peso, mentre la carne prendeva un sapore straordinariamente gradevole. Dopo che le foglie erano cadute, anche gli uomini si cibavano del fusto, preparato in tutti i modi, lesso e arrosto, e anche per loro nei primi 40 giorni aveva effetto purgativo. Il succo veníva raccolto in due modi, dalla radice e dal fusto, e prendeva perciò i nomi di *rhizias* e *caulias*[1]: quest'ultimo era di minor pregio, e tendeva a guastarsi. La radice era coperta
44 da una scorza nera. Per frodare i compratori si versava il succo in recipienti mescolandolo con crusca, poi si agitava piú volte questo miscuglio finché era pronto: se non si seguiva tale procedimento sarebbe andato a male. Si capiva che il preparato era al punto giusto in base al colore e al fatto che si presentava secco, avendo fini-
45 to di trasudare. Secondo notizie riportate da altre fonti, la radice

[2] Con sacopenio si indicava la gomma di una ferulacea orientale e anche quella di una specie italica. Cfr. XX.197.

[3] Cfr. Plutarco, *Cesare* 35.

41. [1] Questi autori non vengono nominati neanche da Teofrasto, che Plinio utilizza largamente, non senza qualche abbaglio (cfr. VI 3.1 sgg.) per la descrizione e i dati riguardanti il laserpizio.

[2] Il mitico giardino delle Esperidi era immaginato oltre il massiccio dell'Atlante sulle rive dell'Oceano; la Grande Sirte corrisponde all'odierno golfo di Sidra, fra la Tripolitania e la Cirenaica.

43. [1] Da *rhíza*, «radice», e *kaulós*, «stelo, fusto».

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

maiorem cubitali, tuberque in ea supra terram. Hoc inciso profluere solitum sucum ceu lactis, supernato caule, quem magydarim vocarunt. Folia aurei coloris pro semine fuisse, cadentia a canis ortu austro flante. Ex his laserpicium nasci solitum, annuo spatio et radice et caule consummantibus sese. Hi et circumfodi solitum prodidere, nec purgari pecora, sed aegra sanari aut protinus mori, quod in paucis accidere. Persico silphio prior opinio congruit.

46 (16) Alterum genus eius est, quod magydaris vocatur, tenerius et minus vehemens, sine suco, quod circa Syriam nascitur, non proveniens in Cyrenaica regione. Gignitur et in Parnaso monte copiosum, quibusdam laserpicium vocantibus. Per quae omnia adulteratur rei saluberrimae utilissimaeque auctoritas. Probatio sinceri prima in colore modice rufo et, cum frangatur, intus candido, mox tralucente gutta quaeque saliva celerrime liquescat. Usus in multis medicaminibus.

47 (17) Sunt etiamnum duo genera non nisi sordido nota volgo, cum quaestu multum polleant, in primis rubia, tinguendis lanis et coriis necessaria. Laudatissima Italica et maxime suburbana, et omnes paene provinciae scatent ea. Sponte provenit seriturque, similitudine erviliae, verum spinosis foliis et caule. Geniculatus hic est quinis circa articulos in orbe foliis. Semen eius rubrum, postremo nigrum, radix rubra est. Quos in medicina usus habeat dicemus suo loco.

48 (18) At quae vocatur radicula lavandis demum lanis sucum habet, mirum quantum conferens candori mollitiaeque. Nascitur sativa ubique, sed sponte praecipua in Asia Syriaque, saxosis et asperis locis, trans Euphraten tamen laudatissima, caule ferulaceo, te-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

del laserpizio era piú grossa di un cubito, ed aveva alla superficie un tubero che, tagliato, lasciava colare un succo simile a latte, mentre al di sopra c'era un fusto che veniva detto magidari. Le foglie, di colore dorato, servivano da semenza, e cadevano a partire dal sorgere del Cane, quando soffiava vento da austro. Da esse nasceva il laserpizio, la cui radice e il cui fusto si esaurivano nel giro di un anno. Stando a queste fonti, veniva estratto scavando la terra tutt'intorno, e non aveva effetto purgativo sul bestiame, ma, se era malato, lo guariva oppure lo faceva morire immediatamente, il che accadeva però di rado. La prima di queste notizie si attaglia al silfio di Persia.

46 (16) Ce n'è una seconda specie, detta magidari, piú tenera e meno forte, priva di succo; nasce dalle parti della Siria, e non alligna nella Cirenaica. Cresce in abbondanza anche sul monte Parnaso, ed alcuni la chiamano laserpizio. Tutte queste specie sono usate per falsificare un prodotto molto sano e utile, screditandolo. Il laserpizio vero si distingue innanzitutto dal colore rosso non molto acceso; mentre all'interno, se lo si spezza, è candido, e fa stillare subito una goccia trasparente, che si scioglie in breve tempo con la saliva. Entra nella preparazione di molti medicamenti [1].

47 (17) Vi sono ancora due piante conosciute soltanto dal volgo avido, perché procurano ampi guadagni: innanzitutto la robbia, necessaria per la tintura della lana e del cuoio [1]. È molto apprezzata la qualità prodotta in Italia, e particolarmente nei dintorni di Roma; quasi tutte le province ne producono in abbondanza. Cresce sia spontanea che coltivata, e somiglia alla cicerchia [2]; però ha spine sulle foglie e sullo stelo: quest'ultimo presenta dei nodi, con cinque foglie disposte circolarmente intorno a ciascun nodo. Il seme è rosso, poi nero; la radice è rossa. Degli impieghi in medicina diremo a suo tempo [3].

48 (18) Invece quella che viene detta radica [1] ha un succo utile soltanto per lavare la lana, ed è sorprendente quanto la renda bianca e morbida. Si semina e si coltiva dappertutto, ma spontanea cresce principalmente in Asia e in Siria, in terreni sassosi e accidentati; la qualità piú apprezzata, tuttavia, cresce oltre l'Eufrate. La radica

46. [1] Questi impieghi saranno trattati piú avanti, XXII.101 sgg.

47. [1] La robbia, o garanza (*Rubia tinctorum*), è un'erba perenne dal cui rizoma si ricava una sostanza colorante rossa molto impiegata nell'antichità.
[2] Una leguminosa, da identificarsi probabilmente nella *Lathyrus cicera*: cfr. XVIII.58.
[3] Cfr. XXIV.94.

48. [1] È la saponaria (*Saponaria officinalis*), erba rizomatosa che cresce sia in Europa che in Asia. Tutta la pianta, ma in particolare la radice, contiene saponina; viene usata per lavare stoffe e sgrassare le lane.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nui et ipso, cibis indigenarum expetito et unguente quicquid sit cum quo decoquatur, folio oleae. Struthion Graeci vocant. Floret aestate, grata aspectu, verum sine odore, spinosae caule lanuginis. Semen ei nullum, radix magna, quae conciditur ad quem dictum est usum.

49 (19) Ab his superest reverti ad hortorum curam et suapte natura memorandam et quoniam antiquitas nihil prius mirata est, quam Hesperidum hortos ac regum Adonidis et Alcinoi itemque pensiles, sive illos Semiramis sive Assyriae rex Syrus fecit, de quorum
50 opere alio volumine dicemus. Romani quidem reges ipsi coluere; quippe etiam Superbus nuntium illum saevum atque sanguinarium filio remisit ex horto. In XII tabulis legum nostrarum nusquam nominatur villa, semper in significatione ea hortus, in horti vero heredium; quam ob rem comitata est et religio quaedam, hortoque et foro tantum contra invidentium effascinationes dicari videmus in remedio saturica signa, quamquam hortos tutelae Veneris adsignante Plauto. Iam quidem hortorum nomine in ipsa urbe delicias

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ha il fusto simile a quello della ferula, anch'esso sottile, e ricercato dalla popolazione locale come alimento (rende unto tutto ciò insieme a cui vien cotto); le foglie somigliano a quelle dell'olivo. I Greci le dànno il nome di *struthion*. Fiorisce d'estate ed ha un aspetto piacevole, ma non emana alcun profumo; il fusto è coperto da una lanugine pungente; non porta seme, ed ha una grande radice, che viene tagliata in pezzi per l'uso che si è detto.

49 (19) Dopo quanto abbiamo esposto resta da tornare alla coltivazione degli orti, che deve essere ricordata sia per la sua intrinseca importanza, sia perché a suscitare l'ammirazione degli antichi furono prima di tutto i giardini delle Esperidi, e del re Adone, e del re Alcinoo[1]; e poi anche i giardini pensili fatti allestire da Semiramide o da Siro, sovrano dell'Assiria: ma di queste costruzio-
50 ni parleremo in un altro libro[2]. Anche i re romani, del resto, si dedicarono alla coltivazione degli orti: anzi, fu proprio dal suo orto che Tarquinio il Superbo mandò al figlio quel messaggio feroce e sanguinario[1]. Nelle XII Tavole che contengono le nostre leggi[2] non si trova mai menzione della *villa*, ma sempre, con questo significato, dell'*hortus*, e dell'*heredium* nel senso di *hortus*[3]. Per questo motivo agli orti è stata associata una sorta di venerazione religiosa, e possiamo vedere che solamente nell'orto e nel Foro vengono consacrate, come rimedio contro il malocchio, delle immagini di satiri, sebbene Plauto consideri gli orti affidati alla protezione di Venere[4]. Ormai, a dire la verità, a Roma si intende co-

49. [1] Per il giardino delle Esperidi cfr. par. 41, nota 2: esso custodiva l'albero dai frutti d'oro donato da Gaia ad Era per le sue nozze con Zeus. Gli orti di Adone sono ricordati da Platone, *Fedro* 276*b*, mentre la descrizione della ricchezza e feracità degli orti di Alcinoo (*Odissea* VII 81 sgg.) li rese proverbiali: cfr. ad esempio Virgilio, *Georgica* II 87.

[2] Questi giardini pensili sono menzionati anche da Diodoro Siculo II 10, che ne fa risalire la costruzione ad un re posteriore a Semiramide; invece Curzio Rufo V 1.35 parla genericamente di un re della Siria. L'impegno a trattare in altro luogo di queste costruzioni non verrà mantenuto da Plinio, almeno per quel che riguarda l'opera a noi nota.

50. [1] L'episodio viene raccontato piú estesamente al paragrafo 169, e compare del resto a piú riprese nella storiografia romana, cfr. per esempio Livio I 54; Valerio Massimo VII 4.2: il figlio del re si era procurato con l'inganno l'appoggio degli abitanti di Gabii, in guerra contro Roma, e inviò al padre un messaggero per avere istruzioni sul da farsi. Tarquinio, senza dare alcuna risposta esplicita, recise, alla presenza dell'inviato, le sommità dei papaveri che crescevano nel suo orto, facendo cosí capire al figlio che doveva eliminare tutte le personalità piú importanti della città nemica.

[2] La piú antica codificazione giuridica di Roma, stilata forse intorno alla metà del V secolo a. C.: erano lastre di bronzo (o legno) incise ed affisse nel Foro (quelle originali andarono perdute nell'incendio appiccato dai Galli). Contenevano norme riguardanti tutte le sfere del diritto, privato, penale, religioso, pubblico; il testo che ci è pervenuto presenta uno stadio abbastanza avanzato della lingua, con qualche passo di carattere arcaico e non sempre comprensibile.

[3] Come attestato in Festo 102 Müller, *hortus apud antiquos omnis villa dicebatur. Heredium* significa propriamente «quota minima di eredità» (cfr. Varrone, *Res rusticae* I 10.2) e poi, per estensione, «piccolo possedimento rurale».

[4] L'uso delle immagini di satiri ha indotto a collocare l'orto e il mercato (*forum* qui ha

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

51 agros villasque possident. Primus hoc instituit Athenis Epicurus otii magister; usque ad eum moris non fuerat in oppidis habitari rura.

52 Romae quidem per se hortus ager pauperis erat. Ex horto plebei macellum, quanto innocentiore victu! Mergi enim, credo, in profunda satius est et ostrearum genera naufragio exquiri, aves ultra Phasim amnem peti ne fabuloso quidem terrore tutas, immo sic pretiosiores, alias in Numidiam atque Aethiopiae sepulchra, aut pugnare cum feris mandique capientem quod mandat alius. At, Hercules, quam vilia haec, quam parata voluptati satietatique, nisi
53 eadem, quae ubique, indignatio occurreret! Ferendum sane fuerit exquisita nasci poma, alia sapore, alia magnitudine, alia monstro pauperibus interdicta, inveterari vina saccisque castrari, nec cuiquam adeo longam esse vitam, ut non ante se genita potet, e frugibus quoque quendam alicam sibi excogitasse luxuriam ac medulla

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

me possesso di orti quello di luoghi di piacevole soggiorno, di
51 campagne e di residenze di campagna. Il primo a inaugurare questo uso ad Atene fu Epicuro, colui che insegnò a vivere liberi da occupazioni; fino alla sua epoca non si usava avere un'abitazione di campagna entro le mura della città [1].

A Roma, invero, l'orto era essenzialmente il campo della gente modesta: dall'orto si riforniva il popolo, con alimenti tanto meno
52 dannosi! Ché certo, penso, val meglio immergersi in profondità, rischiando il naufragio, per cercare le varie specie di ostriche; andare oltre il fiume Fasi in caccia di uccelli [1] che neanche leggende spaventose riescono a proteggere (anzi, proprio grazie a quelle leggende piú preziosi), e altri cercarne in Numidia [2], e nelle tombe d'Etiopia [3]; oppure lottare con fiere ed essere divorati, nel tentativo di catturare un animale che altri possa mangiare! Ma, per Ercole, quanto sarebbero a buon prezzo i prodotti dell'orto, quanta disponibilità ve ne sarebbe per un nutrimento gradevole e sufficiente, se non fossero oggetto di quello stesso disdegno che domina
53 dappertutto! Proprio questo dovevamo sopportare: che nascessero frutti ricercati – e inaccessibili per la gente modesta – quali per il sapore, quali per le dimensioni, quali per le loro caratteristiche prodigiose [1]; che si invecchiassero i vini e li si filtrasse [2], e che nessuno avesse una vita cosí lunga da non poter bere vini nati prima di lui; che qualcuno escogitasse, tempo addietro, di ottenere anche dai cereali un prodotto di lusso, l'alica, per vivere solo della

il senso originario di «spazio del mercato», cfr. *forum boarium*, «mercato del bestiame», *forum holitorium*, «mercato ortofrutticolo») sotto la protezione di Bacco, perché in effetti i satiri, con i sileni, erano divinità minori strettamente collegate al culto di Dioniso. Non si ha invece traccia, nel Plauto a noi giunto (cfr. fr. XXV *incertae sedis* Leo), della notizia riguardante la tutela di Venere sugli orti, che però è ben attestata in Varrone, *De lingua Latina* VI 20 e *Res rusticae* I 1.6.

51. [1] Come racconta Diogene Laerzio X 10, il filosofo acquistò al suo rientro ad Atene dall'Ellesponto, nel 307/6 a. C., una casa con un giardino che divenne la sede eponima (il famoso *kêpos*) della sua scuola.

52. [1] I fagiani, che prendevano nome da questo fiume della Colchide (cfr. X.132), regione nota nella mitologia per leggende tenebrose; erano considerati un cibo molto pregiato, come risulta anche da testimonianze letterarie, ad esempio Marziale III 77.4; XIII 72; Petronio 93.

[2] Si tratta della gallina faraona, che dalla regione di origine era detta appunto *Numidica avis*; a Roma era conosciuta a partire dall'epoca delle guerre puniche, ed era considerata anch'essa una vivanda raffinata: Orazio, *Epodoi* 2.53 inserisce questa *Afra avis* in un elenco di piatti ricercati, tipici delle mense cittadine, cui contrappone la semplicità del vivere in campagna.

[3] Per questa specie di uccello, peraltro non sicuramente identificato, cfr. X.74 e nota 1.

53. [1] Sui procedimenti di coltivazione tesi ad ottenere frutti dalle caratteristiche «innaturali» cfr. XV.51 e XVII.8.

[2] Per la tecnica con cui si eliminava la feccia dal vino, conferendogli allo stesso tempo un gusto piú ricco grazie a filtri di lino imbevuti di oli aromatici, cfr. XIV.138; XV.124 e note relative.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tantum earum superque pistrinarum operibus et caelaturis vivere,
alio pane procerum, alio volgi, tot generibus usque ad infimam ple-
54 bem descendente annona. Etiamne in herbis discrimen inventum
esse, opesque differentiam facere in cibo etiam uno asse venali? In
his quoque aliqua sibi nasci tribus negant, caule in tantum sagina-
to, ut pauperis mensa non capiat. Silvestres fecerat natura corru-
das, ut passim quisque demeteret. Ecce altiles spectantur asparagi,
et Ravenna ternos libris rependit. Heu prodigia ventris! Mirum es-
55 set non licere pecori carduis vesci: non licet plebei! Aquae quoque
separantur, et ipsa naturae elementa vi pecuniae discreta sunt. Hi
nives, illi glaciem potant poenasque montium in voluptatem gulae
vertunt. Servatur frigus aestibus, excogitaturque ut alienis mensi-
bus nix algeat. Decocunt alii aquas, mox et illas hiemant. Nihil uti-
56 que homini sic, quomodo rerum naturae, placet. Etiamne herba
aliqua diviti tantum pascitur? Nemo Sacros Aventinosque montes
et iratae plebis secessus circumspexerit? Mox enim certe aequabit
quos pecunia separaverit. Itaque, Hercules, nullum macelli vecti-
gal maius fuit Romae clamore plebis incusantis apud omnes princi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

midolla dei cereali[3], e anzi delle preparazioni elaborate e decorate dei fornai. Un pane per i nobili ed un altro per la gente qualunque, cosí l'alimentazione si differenzia per gradi seguendo gli strati sociali, fino a scendere alla bassa plebe[4].

54 Non si è addirittura escogitata una distinzione perfino nelle erbe, e la disponibilità di mezzi non arriva a stabilire differenze in un cibo che di per sé vale un asse? E anche fra questi alimenti ve ne sono alcuni che la gente comune rifiuta, mentre si coltivano cavoli cosí grossi che una tavola modesta non può contenerli. La natura aveva creato gli asparagi di bosco, in modo che chiunque potesse raccoglierli qua e là dove spuntavano: ecco che compaiono gli asparagi coltivati, e Ravenna ne produce di tali che tre raggiungono il peso di una libbra[1]. Che prodigi operano i buongustai! Si resterebbe stupiti se il bestiame non potesse cibarsi di car-
55 di: e pensare che la plebe non può farlo![2]. Anche le acque vengono distinte, e perfino gli elementi primari della natura sono classificati in forza del denaro. Gli uni bevono la neve, gli altri il ghiaccio, trasformando in piacere della gola i tormenti delle montagne. Si conserva il freddo nella stagione calda, e si trovano procedimenti per mantenere gelata la neve nei mesi che non le sono propri; altri fanno bollire l'acqua e poi subito la ghiacciano[1]. In ogni caso, nulla piace all'uomo direttamente nello stato in cui pia-
56 ce alla natura. Non c'è addirittura qualche erba che viene coltivata per uso esclusivo dei ricchi? Nessuno ha riflettuto ricordando il Monte Sacro, l'Aventino, e le secessioni della plebe piena d'ira[1]? Perché ben presto, questo è sicuro, essa riporterà l'uguaglianza fra coloro che il denaro ha discriminato. Cosí, per Ercole, nessuna tassa alimentare piú di quella sugli ortaggi suscitò a Roma proteste da parte della plebe[2], che reclamò presso tutti gli imperatori, fin-

[3] Cfr. XVIII.112 sgg.

[4] Le diverse qualità di pane, piú o meno raffinato, dipendevano dal tipo di farina impiegata, come Plinio ha esposto nel libro precedente, XVIII.86-88, 105 sg.

54. [1] Sugli asparagi coltivati cfr. piú avanti, parr. 146 sgg., dove tornerà la menzione di Ravenna come zona precipua per la produzione di questi ortaggi.

[2] Per l'uso raffinato di un cibo «vile» come i cardi cfr. piú avanti, parr. 152 sg.

55. [1] L'uso di trasportare ghiaccio dai monti in città è piú volte attestato da Marziale (V 64.2; IX 22.8; XII 17.6). Il procedimento per congelare l'acqua dopo la bollitura viene ascritto all'imperatore Nerone, cfr. XXXI.40.

56. [1] Ci si riferisce ai ben noti episodi nei quali la plebe si staccò dal resto della cittadinanza, ritirandosi in massa fuori dal *pomerium*: una prima secessione, sul Monte Sacro, oltre l'Aniene secondo alcune fonti, sull'Aventino secondo altre, è tradizionalmente collocata nel 494 a. C., ed ebbe fine per l'opera di convinzione di Menenio Agrippa, che ricorse al notissimo apologo del ventre e delle membra (cfr. il racconto in Livio II 32). Successivamente, nel 450, la plebe occupò nuovamente l'Aventino e poi il Monte Sacro (Livio III 50 sgg.), e rientrò nella città solo dopo che vide accolta la sua richiesta di rovesciare i decemviri.

[2] Fu Caligola a istituire tale imposta sui commestibili (Svetonio, *Caligula* 40.2).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

pes, donec remissum est portorium mercis huius, conpertumque non aliter quaestuosius censum haberi aut tutius ac minore fortunae iure, cum credatur pensio ea pauperum. His in solo sponsor est et sub die reditus superficiesque caelo quocumque gaudens.

57 Hortorum Cato praedicat caules. Hinc primum agricolae aestimabant prisci et sic statim faciebant iudicium, nequam esse in domo matrem familias – etenim haec cura feminae dicebatur –, ubi indiligens esset hortus, quippe e carnario aut macello vivendum esse. Nec caules, ut nunc, maxime probabant, damnantes pulmentaria quae egerent alio pulmentario: id erat oleo parcere, nam gari
58 desideria etiam in exprobratione erant. Horti maxime placebant quae non egerent igni parcerentque ligno, expedita res et parata semper, unde et acetaria appellantur, facilia concoqui nec oneratura sensus cibo et quae minime accenderent desiderium panis. Pars eorum ad condimenta pertinens fatetur domi versuram fieri solitam atque non Indicum piper quaesitum quaeque trans maria pe-
59 timus. Iam quoque in fenestris suis plebs urbana in imagine hortorum cotidiana oculis rura praebebant, antequam praefigi prospectus omnes coegit multitudinis innumerae saeva latrocinatio. Quamobrem sit aliquis et his honos, neve auctoritatem rebus vilitas adimat, cum praesertim etiam cognomina procerum inde nata videamus Lactucinosque in Valeria familia non puduisse appellari, et contingat aliqua gratia operae curaeque nostrae Vergilio quoque

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ché l'imposta su questo genere di merce fu soppressa, e si riconobbe che non c'era altro modo di ottenere un censo piú vantaggioso o piú sicuro, e piú indipendente dall'arbitrio della sorte, dato che viene ritenuta la fonte di reddito della gente modesta. Quest'ultima ha nel terreno ciò che la garantisce, il suo guadagno è alla luce del sole, e la distesa di terra prospera sotto qualunque cielo.

57 Catone esalta, fra i prodotti dell'orto, i cavoli [1]. È in base alle condizioni dell'orto che i contadini di un tempo davano il loro giudizio: cosí ritenevano subito che in casa vi fosse una massaia inetta (perché, si diceva, questa incombenza spettava alla donna) se l'orto era trascurato, perché allora bisognava, per il vitto, ricorrere alla dispensa o al mercato. E il massimo apprezzamento non lo davano, come avviene oggi, ai cavoli, considerando un inconveniente che una pietanza richiedesse condimento e preparazione: si badava a risparmiare olio; quanto al garo [2], il solo deside-
58 rarlo suscitava biasimo. Dell'orto si apprezzavano soprattutto i prodotti che non avevano bisogno di cottura e facevano risparmiare legna, dando un nutrimento disponibile e sempre pronto (ecco perché si chiamano anche *acetaria* [1]), di facile digestione e non pesante per l'organismo, e tale da non richiedere affatto l'accompagnamento del pane. Una parte di questi prodotti, destinata al condimento, dimostra che per tutto il necessario ci si riforniva nell'ambito domestico, e che non si andava in cerca di pepe indiano o
59 di altri prodotti che ci procuriamo oltremare. Del resto anche la plebe cittadina offriva ogni giorno alla vista squarci di campagna, creando una specie di orto sulle finestre delle abitazioni, prima che le feroci ruberie di una smisurata moltitudine di malfattori costringessero a sbarrare tutti gli accessi aperti. Perciò bisogna riconoscere anche agli orti una loro dignità, e non si deve sottrarre importanza ai prodotti che ne provengono solo perché sono di uso comune: oltre a tutto, a quanto ci risulta, è da alcuni ortaggi che sono venuti anche i soprannomi di persone importanti: alcuni membri della famiglia Valeria non si vergognarono di essere chiamati «Lattughini» [1]; quindi mi auguro che il nostro lavoro e la nostra fatica possano incontrare un certo favore, considerato che an-

57. [1] Catone 156.1.
[2] Una salsa elaborata a base di pesce, cfr. XXXI.93 sgg.

58. [1] Cioè da condire con l'aceto, come Catone prescriveva appunto per i cavoli, cfr. 156.1.

59. [1] Il soprannome in effetti è attestato per alcuni esponenti della *gens Valeria* vissuti nel IV-III secolo a. C.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

confesso, quam sit difficile verborum honorem tam parvis perhibere.

60 (20) Hortos villae iungendos non est dubium riguosque maxime habendos, si contingat, praefluo amne, si minus, e puteo rota organisve pneumaticis vel tollenonum haustu rigatos. Solum proscindendum a favonio in autumnum praeparantibus et ... post XIIII dies iterandumque ante brumam. VIII iugerum operis palari iustum est, fimum III pedes alte cum terra misceri, areis distingui easque resupinis pulvinorum toris, ambiri singulas tramitum sulcis, qua detur accessus homini scatebrisque decursus.

(21) In hortis nascentium alia bulbo commendantur, alia capite, alia caule, alia folio, alia utroque, alia semine, alia cartilagine, alia carne aut utroque, alia cortice aut cute et cartilagine, alia tunicis carnosis.

61 (22) Aliorum fructus in terra est, aliorum et extra, aliorum non nisi extra. Quaedam iacent crescuntque, ut cucurbitae et cucumis; eadem pendent, quamquam graviora multo etiam iis, quae in arboribus gignuntur. Sed cucumis cartilagine et carne constat, cucurbita cortice et cartilagine; cortex huic uni maturitate transit in li-
62 gnum. Terra conduntur raphani napique et rapa, atque alio modo inulae, siser, pastinacae. Quaedam vocabimus ferulacea, ut anetum, malvas. Namque tradunt auctores malvas septimo mense ar-
63 borescere baculorumque usum praebere. Exemplo est arbor malvae in Mauretania Lixi oppidi aestuario, ubi Hesperidum horti

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

che Virgilio ha riconosciuto quanto sia difficile conferire dignità di stile ad argomenti cosí umili[2].

60 (20) Non c'è dubbio che gli orti debbano essere adiacenti al podere, e che debbano essere tenuti ben irrigati, se possibile, attingendo da un corso d'acqua nelle vicinanze; oppure, nel caso manchi tale risorsa, ricorrendo alle acque di un pozzo sollevate per mezzo di una carrucola o di organi pneumatici o di pali basculanti[1]. Il terreno va arato una prima volta a partire dal momento in cui soffia il favonio[2], se si vuole prepararlo per l'autunno, e ... dopo 14 giorni; l'operazione va ripetuta prima del solstizio invernale[3]. Ci vogliono 8 giornate di lavoro per vangare uno iugero, mescolare il concime con la terra ad una profondità di 3 piedi, separare le zone con terra ammucchiata e disposta longitudinalmente, e circondare ciascuna zona con solchi trasversali che permettano alle persone di passare, e all'acqua di scorrere via[4].

(21) Fra le piante degli orti alcune sono apprezzate per il bulbo, altre per la testa, altre per il fusto, altre per le foglie, altre per entrambi, altre per il seme, altre per la sostanza cartilaginosa, altre per la sostanza carnosa o per entrambe, altre per la scorza o per la buccia e la cartilagine, altre per il rivestimento carnoso.

61 (22) Alcune di queste piante portano il frutto dentro la terra, altre anche fuori, altre soltanto fuori. Alcune crescono a terra, come le zucche e i cetrioli; queste ultime hanno frutti che nascono anche dai rami tenuti sospesi, sebbene siano molto piú pesanti perfino di quelli che crescono sugli alberi. Però, mentre il cetriolo è costituito da sostanza cartilaginosa e sostanza carnosa, la zucca consta di scorza e sostanza cartilaginosa: ad essa solamente la scor-
62 za diventa legnosa quando il frutto è maturo. Rafani, navoni e rape stanno celati sotto terra; lo stesso fanno, ma in modo diverso, l'elenio, il *siser* e la pastinaca. Certe piante, come l'aneto e le varie specie di malva, le chiameremo ferulacee. In effetti le fonti riportano che le piante di malva diventano arboree in sette mesi, e
63 che con il loro fusto si possono fare bacchette[1]. Si ha l'esempio di un albero di malva in Mauritania, sull'estuario dove sorge la città

[2] Allusione ai versi proemiali del IV libro delle *Georgiche*.

60. [1] Delle prime due macchine si può leggere una descrizione in Vitruvio X 4 e 7.
[2] Intorno al 7 febbraio.
[3] André ha ipotizzato una lacuna davanti a *post XIIII dies* perché l'aratura prima del solstizio d'inverno non ha senso in funzione della semina autunnale; da Columella XI 3.9, d'altra parte, sappiamo che c'erano due periodi adatti per la semina degli ortaggi, l'autunno e la primavera.
[4] Analoghe istruzioni sono fornite da Columella XI 3.11 sgg.

62. [1] Cfr. Teofrasto I 3.2.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

fuisse produntur, CC passibus ab oceano iuxta delubrum Herculis antiquius Gaditano, ut ferunt. Ipsa altitudinis pedum XX, crassitudinis quam circumplecti nemo possit. In simili genere habebitur et cannabis. Nec non et carnosa aliqua appellabimus, ut spongeas in umore pratorum enascentes. Fungorum enim callum in ligni arborumque natura diximus et alio genere tuberum paulo ante.

64 (23) Cartilaginum generis extraque terram est cucumis, mira voluptate Tiberio principi expetitus. Nullo quippe non die contigit ei, pensiles eorum hortos promoventibus in solem rotis olitoribus rursusque hibernis diebus intra specularium munimenta revocantibus. Quin et lacte mulso semine eorum biduo macerato apud antiquos Graeciae auctores scriptum est seri oportere, ut dulciores
65 fiant. Crescunt qua coguntur forma. In Italia virides et quam minimi, in provinciis quam maximi et cerini aut nigri placent. Copiosissimi Africae, grandissimi Moesiae. Cum magnitudine excessere, pepones vocantur. Vivunt hausti in stomacho in posterum diem nec perfici queunt in cibis, non insalubres tamen plurimum. Natura
66 oleum odere mire nec minus aquas diligunt, desecti quoque. Ad eas modice distantes adrepunt, contra oleum refugiunt aut, si quid obstet vel si pendeant, curvantur intorquenturque. Id vel una nocte

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

di Lisso, là dove raccontano che si trovassero i giardini delle Esperidi[1], a 200 passi dall'Oceano, di fianco al tempio di Ercole che, dicono, è piú antico di quello di Cadice[2]. Questa pianta era alta 20 piedi, con un tronco tanto largo che una persona non riusciva a circondarlo con le braccia[3]. Nella stessa categoria andrà considerata anche la canapa. Inoltre chiameremo carnose alcune piante come le «spugne» che spuntano nei prati umidi[4]. Della sostanza callosa dei funghi abbiamo parlato a proposito delle caratteristiche del legno e degli alberi[5], cosí come poco piú sopra abbiamo trattato un'altra specie, quella dei tartufi[6].

64 (23) Il cetriolo appartiene al genere cartilaginoso ed esterno al terreno. L'imperatore Tiberio aveva per esso un'incredibile passione: ne mangiava tutti i giorni, e i suoi ortolani lo coltivavano in cassette munite di ruote per spostare le piante al sole e per riportarle, nel periodo invernale, al riparo di lastre speculari[1]. Nelle fonti greche si trova anche scritto che, per ottenere cetrioli piú dolci occorre, prima di interrare la semenza, metterla a macerare per due giorni in un'emulsione di miele e latte[2]. I cetrioli, crescen-
65 do, assumono la forma che viene loro imposta. In Italia piacciono verdi e piú piccoli possibile, mentre nelle province li vogliono della grandezza massima e color cera o neri. In Africa crescono piú numerosi che altrove; i piú grandi vengono in Mesia; quando acquistano dimensioni considerevoli sono chiamati *pepones*[1]. Una volta mangiati, restano nello stomaco fino al giorno successivo, e non si possono digerire se entrano nella preparazione di un piatto, ma per lo piú non sono dannosi alla salute. Hanno la caratteristica di essere straordinariamente avversi all'olio, tanto quanto sono in-
66 vece amanti dell'acqua, anche dopo essere stati tagliati. Strisciano verso l'acqua, se non ne sono a grande distanza; invece sfuggono l'olio oppure, se c'è qualche ostacolo o se crescono sospesi, si in-

63. [1] Sul giardino delle Esperidi cfr. sopra, par. 41, nota 2.
[2] Sulla zona in cui si trovava Lisso cfr. V.2-4.
[3] Per questa pianta di misure cosí ragguardevoli (6 metri di altezza) André ha pensato alla *Lavatera arborea*, che però, a quanto risulta, non raggiunge le dimensioni qui indicate da Plinio.
[4] Si tratta probabilmente di una specie di funghi.
[5] Cfr. XVI.31.
[6] Cfr. sopra, parr. 33-37.

64. [1] Cfr. Columella XI 3.52 sg. Le lastre speculari erano fatte di mica, o anche di selenite, cfr. XXXVI.160 sgg.
[2] Tali appunto sono le indicazioni fornite da Teofrasto VII 1.6; *De causis plantarum* II 14.3 e III 9.4.

65. [1] Alla lettera «maturi»: con questo termine veniva indicato il cocomero (*Citrullus vulgaris*), che propriamente è pianta diversa dal cetriolo (*Cucumis sativus*), mentre Plinio sembra farne semplicemente una qualità piú grande.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

deprehenditur, si vas cum aqua subiciatur, a quattuor digitorum intervallo descendentibus ante posterum diem, at si oleum eodem modo sit, in hamos curvatis. Iidem in fistulam flore demisso mira
67 longitudine crescunt. Ecce cum maxime nova forma eorum in Campania provenit mali cotonei effigie. Forte primo natum ita audio unum, mox semine ex illo genus factum, melopeponas vocant. Non pendent hi, sed humi rotundantur, colore aureo. Mirum in his praeter figuram coloremque et odorem, quod maturitatem adepti,
68 quamquam non pendentes, statim a pediculo recedunt. Columella suum tradit commentum, ut toto anno contingant, fruticem rubi quam vastissimum in apricum locum transferre et recidere duum digitorum relicta stirpe circa vernum aequinoctium. Ita in medulla rubi semine cucumeris insito terra minuta fimoque circumaggeratas resistere frigori radices. Cucumerum Graeci tria genera fecere, Laconicum, Scytalicum, Boeotium; ex his tantum Laconicum aqua gaudere. Sunt qui herba, nomine quae vocatur culix, trita semen eorum maceratum seri iubeant, ut sine semine nascantur.

69 (24) Similis et cucurbitis natura, dumtaxat in nascendo. Aeque hiemem odere, amant rigua ac fimum. Seruntur ambo semine in terra sesquipedali fossura, inter aequinoctium vernum et solstitium, Parilibus tamen aptissime; aliqui malunt ex kal. Mart. cucurbitas, ex nonis cucumis et per Quinquatrus serere. Simili modo

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

curvano e si ritorcono[1]. Si può cogliere questo fenomeno perfino nell'arco di una sola notte: se si colloca sotto i cetrioli un vaso contenente dell'acqua, prima del giorno successivo sono discesi di quattro dita; se si adotta lo stesso accorgimento, usando però dell'olio, s'incurvano verso l'alto a foggia di uncino. Si allungano in
67 modo incredibile anche se si introduce il fiore in un cannello. Ora in Campania si ottiene una varietà assolutamente nuova di cetrioli a forma di mele cotogne. Ho sentito dire che il primo esemplare è nato per caso, e che subito dopo, dal seme di quello, si è ottenuta la specie; li chiamano *melopepones*[1]. Non vengono coltivati sospesi, ma prendono a terra la loro forma rotonda, di colore dorato. Quello che desta meraviglia in questa specie, oltre alla forma, al colore e al profumo, è il fatto che, una volta maturi, si staccano
68 subito dal peduncolo, sebbene non siano sospesi. Columella riferisce un procedimento da lui inventato per avere cetrioli tutto l'anno: si trapianta in luogo soleggiato un cespuglio di rovo, piú grande possibile, e lo si pota, verso l'equinozio di primavera, lasciando due dita del ceppo; cosí, dopo che i semi di cetriolo sono stati collocati nel midollo del rovo, le radici ben circondate di terra minuta e di concime resistono al freddo[1]. I Greci hanno classificato il cetriolo secondo tre specie: il laconico, lo scitalico[2], il beotico; di questi, solo il laconico ama l'acqua. Alcuni consigliano di tritare l'erba chiamata *culix*[3] e di farvi macerare, prima di interrarla, la semenza di cetriolo: si otterrebbero cosí frutti senza semi.

69 (24) Caratteristiche analoghe ai cetrioli hanno le zucche[1], almeno per quel che riguarda il modo in cui nascono e crescono. Ugualmente odiano l'inverno e amano i terreni ben irrigati e concimati. La semenza, sia di zucca, sia di cetriolo, si interra in un solco profondo un piede e mezzo, nel periodo compreso fra l'equinozio primaverile e il solstizio d'estate. Il momento piú opportuno è quello dei *Parilia*[2]; alcuni preferiscono seminare le zucche a partire dalle calende di marzo, i cetrioli a partire dalle none e

66. [1] Anche Palladio IV 9.7 sg. riporta queste caratteristiche.

67. [1] Dalla descrizione che viene data è evidente che si tratta del melone (*Cucumis melo*), che probabilmente fu introdotto in Italia dai Greci.

68. [1] Cfr. Columella XI 3.53, dove la tecnica è fatta risalire a Bolo di Mende, erudito egiziano del III secolo a. C.
[2] Per la sua forma: *skytále* significa infatti «bastone».
[3] Erba non meglio identificata; questa tecnica è descritta anche da Palladio IV 9.8.

69. [1] Plinio passa a trattare delle svariate qualità di *Lagenaria vulgaris*, il cui frutto ha un collo piú o meno lungo, e la buccia che tende col tempo a divenire legnosa, per cui la zucca, seccata, può essere impiegata come recipiente.
[2] Queste solennità in onore di Pale, divinità agreste, avevano luogo il 21 aprile.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

reptantibus flagellis scandentis parietum aspera in tectum usque natura sublimitatis avida. Vires sine adminiculo standi non sunt,
70 velocitas pernix, levi umbra camaras ac pergulas operiens. Inde haec prima duo genera, camararium et plebeium, quod humi crevit; in priore mire tenui pediculo libratur pondus immobile aurae. Cucurbita quoque omni modo fastigatur, vaginis maxime vitilibus, coniecta in eas postquam defloruit, crescitque qua cogitur forma, plerumque et draconis intorti figura. Libertate vero pensili concessa iam visa est VIIII pedum longitudinis. Particulatim cucumis floret, sibi ipse superflorescens, et sicciores locos patitur, candida lanugine obductus magisque, dum crescit.

71 Cucurbitarum numerosior usus. Et primus caulis in cibo, atque ex eo in totum natura diversa. Nuper in balnearum usum venere urceorum vice, iam pridem vero etiam cadorum ad vina condenda. Cortex viridi tener, deraditur nihilominus in cibis. Cibus saluber ac lenis pluribus modis, ex his tamen, qui perfici humano ventre
72 non queant, sed non intumescant. Semina, quae proxima collo fuerunt, proceras pariunt, item ab imis, sed non comparandas supra dictis; quae in medio, rotundas; quae in lateribus, crassas brevioresque. Siccantur in umbra et, cum libeat serere, in aqua macerantur. Cibis quo longiores tenuioresque, eo gratiores, et ob id salu-
73 briores quae pendendo crevere, minimumque seminis tales habent, duritia eius in cibis gratiam terminante. Eas, quae semini serven-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

per tutto il periodo delle *Quinquatrus*[3]. L'una e l'altra pianta si spingono con i loro filamenti rampicanti sulle asperità dei muri fino ai tetti, dato che la loro tendenza naturale è di giungere in alto. Non sono in grado di restare erette senza un sostegno, e crescono rapidamente, coprendo di un'ombra leggera graticci ad arco
70 e pergole. Da quest'uso proviene la prima distinzione in due specie, la zucca da arcate e quella comune, cresciuta a terra; nella prima specie, il frutto pesante resta sospeso ad un peduncolo straordinariamente sottile, senza muoversi ai soffi dell'aria. Anche la zucca si allunga in tutti i modi, soprattutto grazie ai graticci entro i quali viene racchiusa una volta finita la fioritura, e cresce nella forma che le si vuole far assumere, per lo piú quella di un serpente arrotolato su se stesso. Ma se la si lascia scendere liberamente può raggiungere, come si è già constatato, una lunghezza di 9 piedi. La pianta di cetriolo non fiorisce tutta in una volta, ma sovrappone fioritura a fioritura, e sopporta zone piú secche; è coperta da una peluria bianca che aumenta man mano che cresce.

71 Le zucche consentono impieghi piú numerosi. La prima parte del fusto è adatta come cibo, mentre a partire da quella il resto della pianta ha qualità differenti. Da poco si è preso a usare le zucche nelle terme, quali orci per l'acqua; e a dir la verità già da tempo venivano usate anche come recipienti da vino. Quando la zucca è verde la scorza è tenera; ciononostante la si gratta via, se l'ortaggio è destinato a preparazioni culinarie. Costituisce un cibo sano e piacevole in svariate preparazioni: tuttavia fa parte di quegli alimenti che l'organismo umano non riesce a digerire completamen-
72 te, ma che non provocano gonfiore. I semi che si trovavano piú vicini al collo della zucca producono frutti allungati; lo stesso fanno i semi che stavano al fondo, non però di lunghezza paragonabile ai precedenti; i semi che si trovano al centro dànno zucche rotonde, quelli ai lati, zucche grosse e piú corte[1]. I semi vengono fatti seccare all'ombra e, quando si vuole procedere alla semina, si tengo-
73 no a macerare nell'acqua. Per l'uso alimentare le zucche sono tanto piú pregiate quanto piú sono lunghe e sottili, e per questo motivo sono piú sane quelle cresciute sospese: hanno meno semi di tutte, ed è proprio il seme, duro, che costituisce un limite alla gradevolezza della zucca come alimento. Le zucche che si vogliono

[3] Celebrazioni dedicate a Minerva il quinto giorno dopo le idi di marzo, cioè il 19 del mese. Si ricorda che le none, in marzo, cadevano il 7 del mese.

72. [1] Queste notizie, che vengono riportate anche da Columella XI 3.50, sono ovviamente destituite di fondamento.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tur, ante hiemem praecidi non est mos, postea fumo siccantur con-
74 dendis hortensiorum seminibus, rusticae supellectili. Inventa est ratio, qua cibis quoque servarentur – eodemque modo cucumis – usque ad alios paene proventus; et id quidem muria fit. Sed et scrobe opaco in loco harena substrato fenoque sicco operto ac deinde terra virides servari tradunt. Sunt et silvestres in utroque genere et omnibus fere hortensiis. Sed et his medica tantum natura est, quam ob rem differentur in sua volumina.

75 (25) Reliqua cartilaginum naturae terra occultantur omnia. In quibus de rapis abunde dixisse poteramus videri, nisi medici masculini sexus facerent in his rotunda, latiora vero et concava feminini, praestantiora suavitate et ad condiendum faciliora; saepius sata transeunt in marem. Iidem naporum quinque genera fecere, Corinthium, Cleonaeum, Liothasium, Boeotium et quod per se vi-
76 ride dixerunt. Ex his in amplitudinem adolescit Corinthium, nuda fere radice. Solum enim hoc genus superne tendit, non, ut cetera, in terram. Liothasium quidam Thracium appellant, frigorum patientissimum. At Boeotium dulce est, rotunditate etiam brevi notabile, neque, ut Cleonaeum, praelongum. In totum quidem quorum levia folia, ipsi quoque dulciores; quorum scabra et angulosa
77 et horrida, amariores. Est praeterea genus silvestre, cuius folia sunt

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

conservare per i semi non si tagliano, di consuetudine, prima dell'inverno; poi si fanno seccare affumicandole: in questo modo si ottiene un rustico utensile in cui tenere le semenze degli ortaggi.
74 Si è inventato un procedimento per conservare anche le zucche – e, allo stesso modo, i cetrioli – destinate all'uso alimentare, fino quasi al raccolto successivo; questo risultato lo si ottiene mettendole in salamoia. Ma dicono che si mantengono verdi anche in una fossa situata in un luogo riparato dalla luce, su uno strato di sabbia, e ricoperte prima di fieno secco, e poi di terra. Sia delle zucche che dei cetrioli vi sono anche, come succede per quasi tutti gli ortaggi, delle specie selvatiche; ma queste ultime hanno soltanto proprietà medicinali, per cui di esse tratteremo piú avanti, nei libri che specificamente le riguardano[1].

75 (25) Gli altri ortaggi di natura cartilaginosa stanno tutti sotto terra. Fra questi vanno considerate le rape, di cui poteva sembrare che avessimo parlato a sufficienza[1], se gli scrittori di medicina non avessero attribuito il sesso maschile alle rape rotonde, e quello femminile a quelle piú larghe e concave, queste ultime migliori per il gusto gradevole e piú facili da preparare; dopo ripetute semine diventano di sesso maschile. Gli stessi autori hanno stabilito cinque specie di navoni: il corinzio, il cleonio, il liotasio, il beoti-
76 co, e quello che hanno chiamato semplicemente verde[2]. Il navone corinzio, crescendo, aumenta di dimensioni, e la radice viene quasi allo scoperto; è la sola specie che tende verso l'alto, e non come le altre verso la terra. Quello liotasio è detto da alcuni tracio, e sopporta benissimo il freddo. La qualità beotica è dolce; si distingue per la forma rotonda, corta, e non fortemente allungata come il navone cleonio. In generale i navoni con le foglie lisce sono anche piú dolci; quelli che hanno foglie scabre, angolose e ispide, so-
77 no piú amari. Ne esiste inoltre una specie selvatica, che ha le foglie simili a quelle della ruchetta. A Roma i navoni migliori in as-

74. [1] Cfr. XX.3 sgg., 13.

75. [1] Nel libro precedente, XVIII.126 sgg.

[2] La classificazione si può rintracciare in Teofrasto VII 4.2 (il testo, lacunoso, si completa grazie ad una citazione di Ateneo II 56*f*), dove però la pianta presentata non è il navone (cioè la *Brassica napus*, pianta delle Crocifere con radice carnosa, allungata, di colore bianco, rosso, o giallo), bensí il rafano: questo e i paragrafi che seguono, pertanto, risentono di un fraintendimento dovuto con ogni probabilità, come ritiene André (commento cit., p. 125), ad oscillazioni terminologiche del greco: *rháphanos* in Teofrasto indica il cavolo, ma in altri autori il rafano; quest'ultimo è chiamato, sempre da Teofrasto, *rhaphanís*. Anche alcuni degli aggettivi, che senza dubbio si riferiscono alla zona di provenienza, restano piuttosto vaghi: c'era piú di una città denominata Cleone (ad esempio in Acaia, in Macedonia), e per *Liothasium* non si hanno indicazioni sicure; la qualità verde, infine, che nel passo di Teofrasto ricordato piú sopra non compare affatto, potrebbe essere il risultato di un ulteriore fraintendimento commesso da Plinio nel leggere il suo testo greco.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

erucae similia. Palma Romae Amiterninis datur, dein Nursinis, tertia nostratibus. Cetera de satu eorum in rapis dicta sunt.

78 (26) Cortice et cartilagine constant raphani, multisque eorum cortex crassior etiam quam quibusdam arborum. Amaritudo plurima illis est pro crassitudine corticis – cetera quoque aliquando li-
79 gnosa – et vis mira colligendi spiritum laxandique ructum. Ob id cibus inliberalis, utique si proxime olus mandatur; si vero ipse cum olivis druppis, rarior ructus fit minusque faetidus. Aegypto mire celebratur olei propter fertilitatem, quod e semine eius faciunt. Hoc maxime cupiunt serere, si liceat, quoniam et quaestus plus quam e frumento et minus tributi est nullumque ibi copiosius
80 oleum. Genera raphani Graeci fecere tria foliorum differentia: crispi atque levis et tertium silvestre. Atque huic levia quidem, sed breviora ac rotunda copiosaque ac fruticosa, sapor autem asper et medicamenti instar ad eliciendas alvos. Et in prioribus tamen differentia semine, quoniam aliqua peius, aliqua admodum exiguum
81 ferunt. Haec vitia non cadunt nisi in crispa folia. Nostri alia fecere genera: Algidense a loco, longum atque tralucidum, alterum rapi figura, quod vocant Syriacum, suavissimum fere ac tenerrimum hiemisque patiens praecipue. Verum tamen e Syria non pridem advectum apparet, quoniam apud auctores non reperitur; id autem tota
82 hieme durat. Etiamnum unum silvestre Graeci cerain vocant, Pon-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

soluto sono considerati quelli che provengono da Amiterno, seguiti da quelli di Norcia e poi da quelli nostrani. Le altre notizie riguardo alla semina dei navoni sono state riportate a proposito delle rape[1].

78 (26) I rafani sono costituiti da scorza e da cartilagine, e molti di loro hanno una scorza perfino piú spessa di quella di certi alberi. Sono molto amari, e lo sono in misura proporzionata allo spessore della scorza – il resto talvolta è anche legnoso –, ed hanno
79 una notevole capacità di provocare flatulenze e rutti. Perciò sono un cibo alquanto volgare, soprattutto se assunto dopo del cavolo; se invece vengono mangiati insieme ad olive ben mature, provocano rutti meno frequenti e meno maleodoranti. In Egitto il rafano è molto apprezzato per la gran quantità di olio che si estrae dai semi[1]. Questa è la pianta che gli Egizi preferiscono coltivare, se è possibile, perché ne ottengono maggior profitto che dal frumento; è soggetta a minori tributi, e dà piú olio che qualsiasi al-
80 tra. I Greci hanno distinto tre specie di rafani, basandosi sulla differenza delle foglie: quello a foglia riccia, quello a foglia liscia e quello selvatico; quest'ultimo ha sí le foglie lisce, ma piú corte e rotonde, e inoltre numerose e raccolte in mazzetti; di sapore, però, è acre, e serve come medicinale per liberare il ventre. Anche le prime due specie, comunque, presentano differenze al loro interno per quello che riguarda i semi, in quanto alcune piante hanno semi peggiori, altre li hanno molto piccoli; questi inconvenienti pe-
81 rò capitano solo nella specie a foglia riccia[1]. Gli autori latini hanno stabilito un'altra classificazione[1]: il rafano detto algidense, dal luogo di origine[2], è lungo e trasparente; un'altra specie, a forma di rapa, viene detta siriaca: in genere è molto dolce, molto tenero, e sopporta particolarmente bene l'inverno. Tuttavia deve essere stato introdotto dalla Siria da non molto tempo, perché non se ne trova menzione nelle fonti; si mantiene per tutto l'inverno.
82 Inoltre c'è una specie selvatica chiamata *cerais* dai Greci, *armon*

77. [1] A questo punto le notizie riportate concernono effettivamente il navone: quello coltivato ad Amiterno, in Sabina, era rinomato, come si può verificare anche da Columella X 422 sg. e Marziale XIII 20, dove è menzionato del resto anche il navone di Norcia. Per la semina cfr. XVIII.131 sg. Amiterno e Norcia erano già state accostate, in XVIII.130 sg., come luoghi in cui si producevano rape di ottima qualità.

79. [1] Cfr. XV.30 e XXIII.94.

80. [1] Queste osservazioni si possono rintracciare in Teofrasto VII 4.4, ma riguardano il *rhâphanos*, cioè il cavolo (cfr. par. 75, nota 2).

81. [1] Qui si tratta di nuovo di rafani propriamente detti.
[2] Il *mons Algidus*, presso Tuscolo, era rinomato anche per la qualità delle rape, cfr. XVIII.130. Orazio invece ne ricorda il manto di neve e le selve di querce e lecci, *Carmina* III 23.9 sg.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tici armon, alii leucen, nostri armoraciam, fronde copiosius quam corpore. In omnibus autem probandis maxime spectantur caules, inmitium enim rotundiores crassioresque ac longis canalibus; folia ipsa tristiora et angulis horrida.

83 Seri vult raphanus terra soluta, umida. Fimum odit palea contentus. Frigore adeo gaudet, ut in Germania infantium puerorum magnitudinem aequet. Seritur post id. Feb., ut vernus sit, iterumque circa Vulcanalia, quae satio melior. Multi et Martio et Aprili serunt et Septembri. Incipiente incremento confert alterna folia circumobruere, ipsos vero adcumulare, nam qui extra terram emer-
84 sit, durus fit atque fungosus. Aristomachus detrahi folia per hiemem iubet et, ne lacunae stagnent, accumulari; ita in aestatem grandescere. Quidam prodidere, si palo adacto caverna palea insternatur sex digitorum altitudine, deinde in semen fimumque et terra congeratur, ad magnitudinem scrobis crescere. Praecipue tamen salsis aluntur; itaque etiam talibus aquis rigantur et in Aegyp-
85 to nitro sparguntur, ubi sunt suavitate praecipui. In totum quoque salsugine amaritudo eorum eximitur, fiuntque coctis similes. Namque et cocti dulcescunt et in naporum vicem transeunt. Crudos medici suadent ad colligenda acria viscerum cum sale ieiunis esse, at-
86 que ita vomitionibus praeparant meatum. Tradunt et praecordiis necessarium hunc sucum, quando phthiriasin cordi intus inhaerentem non alio potuisse depelli conpertum sit in Aegypto, regibus

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

dalle popolazioni del Ponto, *leuce* da altri, *armoracia* in latino: è piú sviluppata nelle foglie che nel torso [1]. Per riconoscere i migliori rafani di ciascuna specie si prende in considerazione soprattutto il fusto, che in quelli di sapore forte è piú arrotondato e piú grosso, con lunghi solchi; le foglie poi sono piú brutte d'aspetto, e frastagliate.

83 Il rafano richiede una semina in terra morbida e umida; non ama il concime, gli basta della paglia. Il freddo gli si confà tanto che in Germania raggiunge le dimensioni di un bambino piccolo. Si effettua una semina dopo le idi di febbraio [13 febbraio] per raccoglierlo in primavera, e una seconda, migliore, nel periodo dei Vulcanali [1]. Molti lo seminano in marzo, in aprile e in settembre. All'inizio della crescita giova interrare una foglia su due, e ammucchiare terra sui rafani stessi, perché quelli che fuoriescono dal
84 terreno diventano duri e spugnosi. Aristomaco [1] consiglia di tagliare le foglie durante l'inverno e di coprire le piante di terra perché non si formino pozze d'acqua stagnante; cosí i rafani s'accrescono man mano che si procede verso l'estate. Alcuni hanno riferito che, se si scava un buco con un palo, e vi si stende prima della paglia per uno spessore di sei dita, poi i semi e sopra di essi concime e terra, i rafani crescono fino a raggiungere la grandezza del buco. Tuttavia queste piante si nutrono principalmente di sostanze saline [2]; cosí si adotta anche la pratica di irrigarle con acque di questo tipo, e in Egitto, dove si ottengono rafani particolarmente dolci,
85 si usa cospargerle di salnitro. Anche con la salamoia [1] si elimina ogni traccia di amaro, facendoli risultare simili ai rafani cotti: infatti con la cottura si addolciscono e si mangiano come i navoni. I medici consigliano di ingerire il rafano a digiuno, crudo, con sale, per raccogliere gli umori acri dell'intestino; in questo modo
86 vien preparato il passaggio al vomito [2]. Dicono che il succo di rafano sia necessario anche al diaframma, dal momento che in Egitto, quando i re facevano dissezionare i cadaveri per indagare sulle malattie, si è constatato che non esisteva altro rimedio all'infuori di

82. [1] Si tratta della pianta delle Crocifere *Rhaphanus landra*, detta usualmente ramolaccio selvatico (questo nome volgare deriva appunto da *armoracia*).

83. [1] Solennità che cadevano il 23 agosto.

84. [1] Per Aristomaco, scrittore di pratiche agricole, cfr. XIV.120.
[2] Questa notizia, come quella relativa ai procedimenti in uso in Egitto che è riportata di seguito, concerne in Teofrasto i cavoli (*De causis plantarum* II 16.8; II 5.3): l'oscillazione terminologica notata al paragrafo 75, nota 2, ha concorso anche qui a provocare l'errore di Plinio.

85. [1] Per tale soluzione salina molto concentrata cfr. XXXI.92.
[2] Su questo impiego del rafano cfr. XX.28.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

corpora mortuorum ad scrutandos morbos insecantibus. Atque, ut est Graeca vanitas, fertur in templo Apollinis Delphis adeo ceteris cibis praelatus raphanus, ut ex auro dicaretur, beta ex argento, ra-
87 pum e plumbo. Scires non ibi genitum M'. Curium imperatorem, quem hospitum legatis aurum repudiaturo adferentibus rapum torrentem in foco inventum annales nostri prodidere. Scripsit et Moschion Graecus unum de raphano volumen. Utilissimi in cibis hiberno tempore existimantur, iidemque dentibus semper inimici, quoniam adterant; ebora certe poliunt. Odium is cum vite maximum, refugitque iuxta satos.

88 (27) Lignosiora sunt reliqua in cartilaginum genere a nobis posita, mirumque omnibus vehementiam saporis esse. Ex his pastinacae unum genus agreste sponte provenit, alterum Graece dicitur staphylinos; seritur radice vel semine vere primo vel autumno, ut Hygino placet, Februario, Augusto, Septembri, Octobri, solo quam
89 altissime refosso. Annicula utilis esse incipit, bima utilior, gratior autumno patinisque maxime, et sic quoque virus intractabile illi

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

questo per eliminare la ftiriasi che si attacca al cuore[1]. E si dice che, coerentemente con la frivolezza tipica dei Greci, nel tempio di Apollo a Delfi il rafano era cosí preferito agli altri cibi, che ne venivano fatte riproduzioni in oro da offrire in voto, mentre la
87 bietola era riprodotta in argento e la rapa in piombo. Non si potrebbe certo dire nato in Grecia quel Manio Curio, comandante dell'esercito romano, di cui i nostri annali tramandano che fosse intento ad arrostire una rapa sul focolare quando lo trovarono gli ambasciatori inviati dai nemici con l'incarico di consegnargli dell'oro, ricevendone un pronto rifiuto[1]. Il greco Moschio[2] ha anche scritto un libro sul rafano. È un ortaggio ritenuto utilissimo per l'alimentazione nei mesi invernali, ma allo stesso tempo è considerato sempre dannoso per i denti, perché li consuma; certo è che serve a levigare l'avorio. C'è incompatibilità assoluta fra il rafano e la vite[3], che tende ad allontanarsi da tale pianta, qualora sia coltivata nei pressi.

88 (27) Le altre piante che abbiamo classificato fra quelle a sostanza cartilaginosa sono piú legnose, ed è notevole che tutte abbiano un gusto molto forte. Fra queste, una sola specie di pastinaca[1] nasce spontaneamente, selvatica; l'altra in greco si chiama *staphylinos*, e si semina o si trapianta all'inizio della primavera, oppure in autunno, o, come vuole Igino[2], in febbraio, agosto, settembre, ottobre, dopo aver scavato nel terreno un solco il piú pro-
89 fondo possibile. Dopo un anno comincia ad essere utilizzabile, dopo due lo è ancor di piú; è migliore in autunno e soprattutto se preparata in *patina*[1], e anche cosí non si riesce ad eliminare il gu-

86. [1] La notizia è ripresa anche da Gargilio Marziale, *Medicinae ex oleribus et pomis* I (ed. Rose, p. 133). Per la ftiriasi si veda XI.114, nota.

87. [1] Allusione ad un famoso aneddoto assurto a paradigma della morale quiritaria arcaica (cfr. Cicerone, *Cato maior* 55; Valerio Massimo IV 3.5); Plinio stesso ricorda piú di una volta la frugalità esemplare del condottiero Manio Curio Dentato; cfr. XVI.185.

[2] Medico vissuto nel I secolo a. C., autore di trattati di farmacologia che non ci sono pervenuti.

[3] Questa notizia è ancora una volta erronea, a causa dell'equivoco segnalato al paragrafo 75, nota 2. Infatti Teofrasto IV 16.6 parla dell'incompatibilità fra la vite e il cavolo e l'osservazione era già stata riportata da Plinio in un libro precedente (XVII.239), anche in quel caso erroneamente riferita al rafano.

88. [1] Col termine di *pastinaca* vengono indicate (come del resto col greco *daûkos*) diverse Ombrellifere a radice carnosa commestibile, oppure dotata di virtú medicinali; in genere il nome designa sia la *Pastinaca sativa*, erba biennale con radice allungata conica, bianco-giallognola, sia la nostra carota (*Daucus carota*), coltivata, e successivamente indicata con lo specifico termine greco.

[2] Per questo erudito si veda XIII.134, nota 3.

89. [1] La *patina* è una preparazione elaborata e ricca di ingredienti: se ne può leggere la ricetta in Apicio IV 2.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

est. Hibiscum a pastinaca gracilitate distat, damnatum in cibis, sed medicinae utile. Est et quartum genus in eadem similitudine pastinacae, quam nostri Gallicam vocant, Graeci vero daucon, cuius genera etiam quattuor fecere, inter medicamenta dicendum.

90 (28) Siser et ipsum Tiberius princeps nobilitavit flagitans omnibus annis e Germania. Gelduba appellatur castellum Rheno inpositum, ubi generositas praecipua, ex quo apparet frigidis locis convenire. Inest longitudine nervus, qui decoctis extrahitur, amaritudinis tamen magna parte relicta, quae mulso in cibis temperata etiam in gratiam vertitur. Nervus idem et pastinacae maiori, dumtaxat anniculae. Siseris satus mensibus Februario, Martio, Aprili, Augusto, Septembri, Octobri.

91 (29) Brevior his est et torosior amariorque inula per se stomacho inimicissima, eadem dulcibus mixtis saluberrima. Pluribus modis austeritate victa gratiam invenit. Namque et in pollinem tunditur arida liquidoque dulci temperatur, et decocta posca aut adservata vel macerata pluribus modis et tunc mixta defruto aut subacta
92 melle uvisve passis aut pinguibus caryotis. Alio rursus modo coto-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sto amaro molto forte. L'ibisco[2] si differenzia dalla pastinaca per esser piú sottile; viene sdegnato come alimento, ma è utile in medicina. Esiste una quarta specie ancora, che somiglia ugualmente alla pastinaca, e che noi chiamiamo gallica; mentre i Greci, che hanno distinto ben quattro qualità, la dicono *daucos*. Di essa si dovrà parlare fra le piante di uso medicinale[3].

90 (28) Anche il *siser*[1] deve la considerazione in cui è tenuto al fatto che l'imperatore Tiberio insisteva per farsene arrivare ogni anno dalla Germania. Gelduba è il nome di una città fortificata, in posizione dominante sul Reno[2], dove se ne trova del migliore: questo dimostra che è una pianta adatta a regioni fredde. Contiene per tutta la sua lunghezza un nervo che viene estratto dopo la cottura; gran parte del sapore amaro tuttavia persiste, ma se è attenuato, nella preparazione dei piatti, mediante l'aggiunta di vino melato diventa perfino gradevole. Il medesimo nervo si trova anche nella pastinaca di maggiori dimensioni, ma soltanto in quella di un anno. Il *siser* si semina nei mesi di febbraio, marzo, aprile, agosto, settembre, ottobre.

91 (29) L'elenio[1] è piú corto, piú carnoso e piú amaro di queste ultime piante; ingerito da solo è molto dannoso per lo stomaco, mentre mescolato con ingredienti dolci è un cibo sanissimo. I procedimenti per liberare dal sapore acre l'elenio, rendendolo gradevole, sono numerosi. Si può seccarlo, ridurlo in polvere, e correggerlo con un liquido dolce; cuocerlo a lungo in acqua e aceto; oppure conservarlo o metterlo a macerare, in molti modi, e poi mescolarlo con *defrutum*[2], o anche unirlo a miele o uva passa o gras-
92 se *caryotae*[3]. Un altro procedimento ancora è quello di preparare

[2] È l'*Althaea officinalis*, pianta delle Malvacee (detta volgarmente anche bismalva, o malvavischio).

[3] Non è ben chiaro di quale specie, o varietà, si tratti: il termine greco, come si è detto piú sopra, par. 88, nota 1, designa varie piante; le quattro specie vengono di nuovo puntualmente elencate in XXV.110 sgg.

90. [1] Secondo André (commento cit., p. 130) non può trattarsi del sisaro (*Sium sisarum*), ombrellifera che cresce nei luoghi umidi, paludosi e acquitrinosi delle regioni temperate europee, compresa l'Italia: questa identificazione (accettata ad esempio dal Rackham nella sua traduzione, «skirret») va scartata, perché la radice del sisaro è farinosa e dolciastra, mentre qui si insiste sul sapore amaro; bisognerà orientarsi ancora verso la *Pastinaca sativa*.

[2] Questa piazzaforte, di cui Tacito parla piú volte nell'esporre gli avvenimenti delle guerre contro i Germani (*Historiae* IV 26) è stata localizzata nelle vicinanze dell'odierna Düsseldorf.

91. [1] Detta anche enula (campana), l'*Inula helenium* è una pianta delle Composite, perenne, spontanea nei luoghi umidi ed erbosi dell'Europa meridionale; ha un rizoma nodoso, carnoso, rossastro, ma biancastro internamente, di odore forte, aromatico; quando ha raggiunto l'età di due-tre anni ha svariate proprietà medicinali (cfr. XX.38).

[2] Vino reso concentrato da procedimenti di bollitura; cfr. XIV.80.

[3] Le *caryotae* sono una specie di datteri: cfr. XIII.44, nota 1; XV.116, nota 2.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

neis malis vel sorbis aut prunis, aliquando pipere aut thymo variata defectus praecipue stomachi excitat, inlustrata maxime Iuliae Augustae cotidiano cibo. Supervacuum eius semen, quoniam oculis ex radice excisis, ut harundo, seritur, et haec autem et siser et pastinaca utroque tempore, vere et autumno, magnis seminum intervallis, inula ne minus quam ternorum pedum, quoniam spatiose fruticat. Siser transferre melius.

93 (30) Proxima hinc est bulborum natura, quos Cato in primis serendos praecipit celebrans Megaricos. Verum nobilissima est scilla, quamquam medicamini nata exacuendoque aceto. Nec ulli amplitudo maior, sicuti nec vis asperior. Duo genera medicae, masculae albis foliis, feminae nigris. Et tertium genus est cibis gratum,
94 Epimenidium vocatur, angustius folio ac minus asperum. Seminis plurimum omnibus; celerius tamen proveniunt satae bulbis circa latera natis et, ut crescant, folia, quae sunt his ampla, deflexa circa obruuntur; ita sucum omnem in se trahunt capita. Sponte nascuntur copiosissimae in Baliaribus Ebusoque insulis ac per Hispanias. Unum de eis volumen condidit Pythagoras philosophus, col-
95 ligens medicas vires, quas proximo reddemus libro. Reliqua genera bulborum differunt colore, magnitudine, suavitate, quippe cum

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

l'elenio con mele cotogne, o sorbe, o prugne; talvolta, insaporito con pepe o timo è un ottimo rimedio per gli stomachi deboli [1]: l'ha reso famoso soprattutto Giulia Augusta [2], che ne mangiava tutti i giorni. Il seme è inutile, perché l'elenio si pianta tagliando i butti dalle radici, come si fa per la canna; come il *siser* e la pastinaca lo si interra in entrambe le stagioni, primavera e autunno, a larghi intervalli, che per l'elenio non devono essere inferiori a tre piedi, perché si sviluppa con parecchi steli ramificati. Il *siser* conviene trapiantarlo [3].

93 (30) Alla trattazione relativa a queste piante segue l'esposizione dei dati riguardanti i bulbi, dei quali Catone raccomanda assolutamente la coltivazione, esaltando quelli di Megara [1]. La piú celebre è però la scilla, sebbene sia nata per servire da medicamento [2], e per inasprire l'aceto. Nessun altro ortaggio bulboso ha dimensioni maggiori, cosí come nessun altro ha un gusto piú aspro. Due sono le specie della scilla medicinale, quella maschile a foglie bianche, quella femminile a foglie scure. Ce n'è anche una terza specie, gradevole come alimento – è detta epimenidio – a foglia
94 piú stretta e meno scabrosa [3]. Tutte le specie di scilla hanno moltissimi semi; tuttavia si ottengono piú facilmente se vengono piantate dai bulbi nati lateralmente; e, per farle crescere, si piegano tutt'intorno le foglie, che in queste piante sono grandi, coprendole di terra; cosí i bulbi attirano a sé tutto il succo. Alle Baleari e sull'isola di Ebuso [1] e in entrambe le province di Spagna nascono spontanee e abbondanti. Il filosofo Pitagora ha scritto un libro sulla scilla, raccogliendone tutte le proprietà terapeutiche, che ri-
95 feriremo nel libro successivo [2]. Le altre specie di bulbi si differenziano per colore, dimensioni, sapore piú o meno dolce; in effetti

92. [1] In effetti la radice dell'elenio ha notevoli proprietà digestive.
[2] La consorte di Augusto, Livia Drusilla: su lei cfr. VII.57, 75, ecc.
[3] Cfr. per tutti questi ragguagli Columella XI 3.35.

93. [1] Cfr. Catone 8.2: la pianta in questione è stata identificata con il *Muscari carnosum* (volgarmente «cipollaccio»), erba a bulbo globoso che, consumato fresco, ha azione diuretica ed emolliente; nell'Italia meridionale i bulbi cotti, detti «lampascioni», sono tuttora consumati come verdura. Va altresí tenuto presente, come risulta dall'esposizione pliniana, che la dizione *bulbi* si riferisce nel complesso a numerose piante che hanno come tratto comune il germoglio sotterraneo.
[2] In effetti la *Scilla maritima* (o *Urginea scilla* o *Urginea maritima*) è pianta velenosa, e le squame del bulbo hanno proprietà cardiotoniche, diuretiche, fluidificanti broncopolmonari.
[3] La notizia è in Teofrasto VII 12.1 ma l'identificazione della specie vegetale resta malsicura; anche l'aggettivo, che potrebbe contenere un riferimento a Epimenide, indovino cretese la cui storia Plinio racconta in VII.175, non può dirsi perspicuo.

94. [1] L'odierna Ibiza: cfr. III.76.
[2] XX.97 sgg.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

quidam crudi mandantur, ut in Cherroneso Taurica. Post hos in Africa nati maxime laudantur, mox Apuli. Genera Graeci haec fecere: bolbinen, setanion, opitiona, coccygian, aegilopa, sisyrinchion. In hoc mirum imas eius radices crescere hieme, verno autem, cum apparuerit viola, minui ac contrahi, tunc deinde bulbum
96 pinguescere. Est inter genera et quod in Aegypto aron vocant, scillae proximum amplitudine, foliis lapathi, caule recto duum cubitorum, baculi crassitudine, radice mollioris naturae, quae estur et
97 cruda. Effodiuntur bulbi ante ver aut deteriores illico fiunt. Signum maturitatis est folia inarescentia ab imo, vetustioresque improbant, item longos ac parvos; contra rubicundis rotundioribusque laus et grandissimis. Amaritudo plerisque in vertice est, media eorum dulcia. Bulbos non nasci nisi e semine priores tradiderunt, sed in Praenestinis campis sponte nascuntur ac sine modo etiam in Remorum arvis.

98 (31) Hortensiis omnibus fere singulae radices, ut raphano, betae, apio, malvae, amplissima autem lapatho, ut quae descendat ad tria cubita – silvestri minor –, et umida effossa quoque diu vivit. Quibusdam tamen capillatae, ut apio, malvae, quibusdam surculosae, ut ocimo, aliis carnosae, ut betae, ut magis etiamnum croco;

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

alcuni si consumano crudi, come quelli che crescono nel Chersoneso Taurico [1]; dopo questi sono apprezzati moltissimo quelli africani, e subito dopo ancora quelli che vengono dalla Puglia. I Greci hanno distinto le specie seguenti: *bolbine*, *setanion*, *opition*, *coccygia*, *aegilops* e *sisyrinchion* [2]. In quest'ultima è notevole il fatto che le radici terminali crescono d'inverno, mentre in primavera, dopo la comparsa delle viole [3], si rimpiccioliscono e si contraggo-
96 no, e da allora il bulbo prende ad ingrossarsi. Rientra in queste specie anche quello che in Egitto chiamano *aron* [1], simile per le dimensioni alla scilla, mentre le foglie somigliano a quelle del lapato [2]; ha il fusto eretto, alto due cubiti, del diametro di una bac-
97 chetta; la radice è piú tenera e si mangia anche cruda. I bulbi [1] si estraggono prima che cominci la primavera, altrimenti diventano subito cattivi. Si riconosce il giusto punto di maturazione quando le foglie in basso cominciano a seccare; i bulbi troppo vecchi vengono sdegnati, cosí come quelli di forma allungata e piccoli; invece sono molto apprezzati quelli rossicci, di forma piú arrotondata e molto grandi. La maggior parte ha la punta amara, mentre la parte centrale è dolce. Secondo una tradizione che gli antichi ci hanno trasmesso, i bulbi non nascono se non vengono seminati, ma nelle campagne di Preneste ne nascono di spontanei, e nei campi dei Remi [2] addirittura in quantità enormi.

98 (31) Quasi tutti gli ortaggi hanno un'unica radice, come il rafano, la bietola, l'apio [1], la malva; il lapato ha però la radice piú grande, che affonda fino a tre cubiti [2] sotto terra – nella specie selvatica è meno lunga – e che, quando è estratta umida, si mantiene anche per lungo tempo. Alcuni ortaggi hanno radici con filamenti, come l'apio e la malva; alcuni legnose, come il basilico; altri carnose, come la bietola e ancor di piú lo zafferano; in certe piante

95. [1] L'odierna Crimea.
[2] Questi bulbi non sono stati identificati con sicurezza: la lista coincide in parte con quella riportata da Teofrasto VII 13.9.
[3] *Viola* qui sembra essere il bucaneve; cfr. XXI.64, dove è chiamato *viola alba*.

96. [1] «Aro d'Egitto» è appunto uno dei nomi italiani della *Colocasia antiquorum*, pianta delle Aracee con grosso rizoma tuberoso e foglie grandissime ovate. Originaria dell'India e della Malesia, è coltivata per il suo rizoma molto ricco di amido; in Sicilia, Sardegna e Calabria è divenuta spontanea nelle paludi e lungo i corsi d'acqua. Secondo quanto Plinio riferisce piú avanti (XXI.87) la pianta sarebbe arrivata in Italia ai suoi tempi, mentre ad introdurla per primi in Europa sarebbero stati i Greci (XXIV.143).
[2] Con questo nome derivato dal greco si indicano due erbe del genere *Rumex*, la cosiddetta pazienza (*Rumex patientia*), e la romice (*Rumex crispus*).

97. [1] Le considerazioni riguardano ora i bulbi in generale.
[2] Popolazione della Gallia Belgica; cfr. IV.106.

98. [1] Il termine di *apium* designava un insieme di Ombrellifere diverse, fra le quali il sedano e il prezzemolo.
[2] Equivalenti a un metro e mezzo circa.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

aliquis ex cortice et carne constant, ut raphano, rapis; quorundam
99 geniculatae sunt, ut graminis. Quae rectam non habent radicem, statim plurimis nituntur capillamentis, ut atriplex et blitum. Scilla autem et bulbi et cepae et alium non nisi in rectum radicantur. Sponte nascentium quaedam numerosiora sunt radice quam folio,
100 ut spalax, perdicium, crocum. Florent confertim serpullum, habrotonum, napi, raphani, menta, ruta, et cetera quidem, cum coepere, deflorescunt, ocimum autem particulatim et ab imo incipit, qua de causa diutissime floret. Hoc et in heliotropio herba evenit. Flos aliis candidus, aliis luteus, aliis purpureus. Folia cadunt a cacuminibus origano, inulae et aliquando rutae iniuria laesae. Maxime concava sunt cepae, getio.

101 (32) Alium cepasque inter deos in iureiurando habet Aegyptus. Cepae genera apud Graecos Sarda, Samothracia, Alsidena, setania, schista, Ascalonia, ab oppido Iudaeae nominata. Omnibus etiam odor lacrimosus et praecipue Cypriis, minime Cnidiis. Omnibus

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sono costituite da corteccia e materia carnosa, come nel rafano e
99 nella rapa; in certe altre sono nodose, come nella gramigna[3]. Le piante che non hanno una radice diretta trovano il primo appoggio in numerosi filamenti, ad esempio l'atreplice e il blito[1]. La scilla, i bulbi, le varie specie di cipolla e l'aglio hanno solo radici che affondano verticalmente. Alcune fra le piante spontanee hanno un numero maggiore di radici che di foglie, come lo *spalax*, il
100 *perdicium* e lo zafferano[2]. Il serpillo, l'abrotono[1], il navone, il rafano, la menta e la ruta mettono tutti i fiori contemporaneamente; e mentre tutte le altre piante prendono a sfiorire appena la fioritura è cominciata, il basilico sfiorisce ora in una parte della pianta, ora in un'altra, e comincia dal basso: per questo motivo resta fiorito moltissimo tempo. Lo stesso fenomeno si verifica anche nell'elitropio. Alcune piante hanno fiori bianchi, altre gialli, altre purpurei. Le foglie cadono a partire dalla cima sull'origano, sull'elenio[2], e talvolta sulla ruta, se ha subito qualche danno. La cipolla e il *getion*[3] hanno le foglie piú cave.

101 (32) In Egitto l'aglio e la cipolla sono considerate come divinità e vengono invocate nei giuramenti[1]. I Greci distinguevano le seguenti specie di cipolla: quella di Sardi, la samotrace, l'alsidena[2], la setania[3], la schista[4], e l'ascalonia, cosí chiamata dalla città che si trova in Giudea[5]. Tutte quante possiedono un odore che fa lacrimare gli occhi: al massimo grado la qualità di Cipro, al minimo quella di Cnido. Tutte hanno la polpa costituita nell'insieme

[3] Notizie che Plinio desume da Teofrasto I 6.6, interpretando ancora una volta (cfr. par. 75, nota 2) *rháphanos*, che nella fonte greca ha il senso di «cavolo», come «rafano».

99. [1] La prima pianta è l'*Atriplex hortense*, detta volgarmente anche «bietolone rosso», o «bietolone dei giardini», coltivata per le sue foglie eduli; nella seconda va riconosciuto l'*Amarantus blitum*.

[2] Passo problematico per il confronto con Teofrasto I 6.11, sulla base del quale *calax* della tradizione pliniana è stato corretto in *spalax* (pianta, peraltro, di identificazione assai malsicura). Quanto al *perdicium*, quello menzionato qui sembra essere diverso dalla pianta omonima descritta in XXII.43.

100. [1] Identificato con la *Santolina chamaecyparissus*, pianta delle Composite, detta comunemente «santolina», o «crespolina», o anche «abrotano femmina».

[2] Nel corrispondente passo di Teofrasto I 9.4, benché sia lacunoso, non si trova menzione dell'*helénion*, ma del *sélinon* (apio).

[3] È l'erba cipollina (*Allium schoenoprasum*), coltivata tutt'oggi per le foglie usate come condimento.

101. [1] Cfr. II.16; anche Giovenale 15.9 stigmatizza queste credenze egiziane.

[2] L'aggettivo, benché riconducibile per il tipo di suffisso ad un toponimo, non ha finora trovato termine di riferimento, e manca nel passo di Teofrasto VII 4.7, che sta alla base dell'elenco pliniano.

[3] *Setánios* significa in greco «dell'anno, annuale».

[4] Vale a dire «spaccata, divisa» (da *schízo*, «separo, divido»): per la caratteristica che ha determinato tale nome, cfr. par. sg.

[5] Secondo André (commento cit., p. 136) non si tratta del nostro scalogno (*Allium ascalonicum*), ma di un'altra varietà di aglio coltivato.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

102 corpus totum pingui tunicarum cartilagine. E cunctis setania minima, excepta Tusculana, sed dulcis. Schista autem et Ascalonia condiuntur. Schistam hieme cum coma sua relincunt, vere folia detrahunt, et alia subnascuntur iisdem divisuris, unde et nomen. Hoc exemplo reliquis quoque generibus detrahi iubent, ut in capita cre-
103 scant potius quam in semen. Ascaloniarum propria natura. Etenim velut steriles sunt ab radice, et ob id semine seri illas, non deponi iussere Graeci, praeterea serius circa ver ac, cum germinent, transferri, ita crassescere et properare cum praeteriti temporis pensitatione. Festinandum autem in iis est, quoniam maturae celeriter putrescunt. Si deponantur, caulem emittunt et semen ipsaeque evane-
104 scunt. Est et colorum differentia; in Isso enim et Sardibus candidissimae proveniunt. Sunt in honore et Creticae, de quibus dubitant, an eaedem sint quae Ascaloniae, quoniam satis capita crasse-
105 scunt, depositis caulis et semen. Distant sapore tantum dulci. Apud nos duo prima genera: unum condimentariae, quam illi getion, nostri pallacanam vocant, seritur mensibus Martio, Aprili, Maio, alterum capitatae, quae ab aequinoctio autumni vel a favonio. Genera eius austeritatis ordine: Africana, Gallica, Tusculana, Ascalonia, Amiternina, optima autem quae rotundissima. Item rufa acrior quam candida, et sicca quam viridis, et cruda quam cocta, sic-
106 ca quam condita. Seritur Amiternina frigidis et umidis locis, et sola alii modo capite, reliquae semine proximaque aestate nullum semen emittunt, sed caput tantum, quod increscit. Sequenti autem anno permutata ratione semen gignitur, caput ipsum corrumpitur. Ergo omnibus annis separatim semen cepae causa seritur, separa-
107 tim cepa seminis. Servantur autem optime in paleis. Getium paene

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

102 da spessi rivestimenti cartilaginosi. La specie setania è la piú piccola in assoluto (se si eccettua la cipolla di Tuscolo), ma è dolce. La schista e l'ascalonia si preparano in salsa. Alla schista d'inverno lasciano le foglie, le tolgono in primavera e dai punti da cui sono state staccate ne spuntano altre: da questa caratteristica viene il suo nome. Ricalcando questo procedimento prescrivono di togliere le foglie anche alle altre specie, per far aumentare il bulbo
103 anziché la quantità di semi. L'ascalonia ha qualità particolari; infatti è, per cosí dire, sterile nella parte radicale, e per questo i Greci consigliavano di seminarla e non di piantarla; inoltre avvertivano di far questo piuttosto avanti, verso la primavera, e di trapiantare una volta che avesse germogliato: cosí si sarebbe ispessita e avrebbe accelerato la crescita, compensando il ritardo precedente. Bisogna peraltro effettuare il raccolto rapidamente perché, una volta matura, tende a marcire in breve tempo. Se si pianta dal bulbo, la cipolla ascalonia mette fuori fusto e seme riducendosi a
104 niente. C'è differenza anche nel colore: a Isso e a Sardi infatti ne vengono di bianchissime. Sono apprezzate anche quelle di Creta; però non si è sicuri se appartengano alla stessa specie delle cipolle di Ascalona, perché dànno bulbi molto grossi se nascono da semina, mentre se sono piantate crescono in fusto e in semi; si distin-
105 guono soltanto per il sapore dolce. Da noi ci sono due specie principali: una impiegata per insaporire i cibi, che viene detta *getion* dai Greci e *pallacana* in latino[1], seminata nei mesi di marzo, aprile, maggio; l'altra specie è quella «a testa grossa»[2]: si semina dopo l'equinozio d'autunno oppure dopo che ha cominciato a soffiare il favonio. Le varietà di questa specie, classificate in base al grado di acredine, sono l'africana, la gallica, la tuscolana, l'ascalonia, l'amiternina: le migliori sono quelle con la forma piú sferica. Del pari quelle rosse sono piú acri di quelle bianche, quelle secche di quelle verdi, quelle crude di quelle cotte, quelle secche di quelle
106 marinate. La qualità amiternina si pianta in luoghi umidi e freddi, ed è la sola che si pianta per bulbo, come l'aglio; le altre invece si seminano, e l'estate successiva non producono seme, ma soltanto il bulbo, che s'ingrossa. L'anno seguente, poi, al contrario, nasce il seme, mentre il bulbo si guasta. Dunque tutti gli anni separatamente si fa una semina per avere la cipolla e si pianta la cipolla per avere la semenza. Le cipolle si conservano benissimo nella pa-

105. [1] Cfr. par. 100, nota 3.
[2] Sotto questa denominazione sono raggruppate le numerose qualità di cipolla, coltivate per utilizzarne il bulbo.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sine capite est, cervicis tantum longae et ideo totum in fronde, saepiusque resecatur, ut porrum. Ideo et illud serunt, non deponunt. Cetero cepas ter fosso seri iubent extirpatis radicibus herbarum, in iugera denas libras, intermisceri satureiam, quoniam melius proveniat, runcari praeterea et sariri, si non saepius, quater. Ascaloniam mense Februario serunt nostri. Semen ceparum nigrescere incipiens, antequam marcescant, metunt.

108 (33) Et de porro in hac cognatione dici conveniat, praesertim cum sectivo auctoritatem nuper fecerit princeps Nero vocis gratia ex oleo statis mensum omnium diebus nihilque aliud ac ne pane quidem vescendo. Seritur semine ab aequinoctio autumno, si sectivum facere libuit, densius. In eadem area secatur, donec deficiat,
109 stercoraturque semper. Si nutritur in capita, antequam secetur, cum increvit, in aliam aream transfertur, summis foliis leviter recisis ante medullam et capitibus retractis tunicis vel extremis. Antiqui silice vel testa subiecta capita dilatabant – hoc item in bulbis –, nunc sarculo leviter convelluntur radices, ut delumbatae alant ne-
110 que distrahant. Insigne quod, cum fimo laetoque solo gaudeat, rigua odit. Et tamen proprietate quaedam soli constant: laudatissimum Aegypto, mox Ostiae atque Ariciae. Sectivi duo genera: herbaceum folio, incisuris eius evidentibus, quo utuntur medicamentarii, alterum genus aridioris folii rotundiorisque, levioribus incisuris. Fama est Melam equestris ordinis, reum ex procuratione a

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

107 glia. Il *getion* è quasi senza bulbo, ha soltanto un lungo collo e perciò consiste tutto di foglie; lo si taglia piú volte, come il porro; è per questo che anch'esso viene seminato, e non piantato. Quanto al resto, prescrivono di seminare le cipolle in un terreno zappato tre volte, dopo aver estirpato le radici delle erbacce, usando dieci libbre di semenza per ogni iugero, e di mescolarvi, perché cosí vengono meglio, della santoreggia; inoltre bisogna scalzare il terreno intorno e sarchiare almeno quattro volte, se non di piú. Da noi la cipolla ascalonia si semina nel mese di febbraio. Si raccolgono i semi di cipolla quando cominciano a diventare scuri, prima che i bulbi marciscano.

108 (33) Sarebbe opportuno, all'interno di questo gruppo di piante apparentate, parlare anche del porro[1], soprattutto dacché, recentemente, quello da taglio è diventato importante per l'uso praticato dall'imperatore Nerone, che a giorni fissi, tutti i mesi, per curare la propria voce, mangiava porri all'olio e nient'altro, senza neppure l'accompagnamento del pane. Il porro si semina a partire dall'equinozio d'autunno, a file piú serrate se si vuole averlo da taglio. Lo si taglia nello stesso luogo, finché non si esaurisce, conci-
109 mando sempre; se vien fatto crescere per il bulbo, prima di tagliarlo, quando si è sviluppato, lo si trapianta in un altro luogo, dopo aver leggermente potato la sommità delle foglie al di sopra della parte bianca, e dopo aver liberato il bulbo dalle tuniche, quelle piú esterne. Gli antichi facevano allargare il porro mettendogli sotto una pietra o un coccio, e lo stesso facevano con gli altri ortaggi bulbosi; ora si tirano delicatamente le radici col sarchiello acciocché, ben slargate, procurino nutrimento al bulbo, in-
110 vece di sottrarglielo. È rilevante il fatto che il porro, mentre ama il concime e la terra grassa, odia il suolo irrigato. Tuttavia ve ne sono qualità diverse a seconda delle caratteristiche del terreno: il piú apprezzato è il porro egiziano, subito dopo vengono quello di Ostia e quello di Ariccia[1]. Due sono le specie di porro da taglio: una, a foglia erbacea con solchi evidenti, è usata nella preparazione di farmaci; l'altra specie ha foglie piú asciutte e piú arrotondate, con solchi meno netti[2]. Si racconta che Mela, appartenente al-

108. [1] Di questo ortaggio venivano distinti due tipi in base alla tecnica di coltivazione e agli impieghi cui era destinato: come è detto subito sotto, si otteneva un porro da tagliare a piú riprese, ed uno cui si faceva ingrossare il bulbo. Per i rispettivi usi medicinali, cfr. XX.44 sgg.

110. [1] La cittadina laziale andava famosa nell'antichità per questi prodotti. Cfr. Columella X 139; Marziale XIII 19.

[2] Siamo di fronte, come ha dimostrato André (commento cit., p. 138), ad un errore di Plinio, che nella lettura di Teofrasto VI 2.5 ha confuso *práson*, «porro», con *prásion*, «marrubio»: lo scambio si verifica anche in XXII.159 e XXIV.136.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Tiberio principe accersitum, in summa desperatione suco porri ad trium denariorum argenteorum pondus hausto confestim expirasse sine cruciatu. Ampliorem modum negant noxium esse.

111 (34) Alium ad multa ruris praecipue medicamenta prodesse creditur. Tenuissimis et quae separantur universum velatur membranis, mox pluribus coagmentatur nucleis, et his separatim vestitis, asperi saporis; quo plures nuclei fuere, hoc est asperius. Taedium
112 huic quoque halitu, ut cepis, nullum tamen coctis. Generum differentia in tempore – praecox maturescit LX diebus –, tum in magnitudine. Ulpicum quoque in hoc genere Graeci appellavere alium Cyprium, alii antiscordon, praecipue Africae celebratum inter pulmentaria ruris, grandius alio. Tritum in oleo et aceto mirum quantum increscit spuma. Quidam ulpicum et alium in plano seri vetant, castellatimque grumulis inponi distantibus inter se pedes ternos. Inter grana digiti IIII interesse debent, simul atque tria folia
113 eruperint, sariri. Grandescunt, quo saepius sariuntur. Maturescentium caules depressi in terram obruuntur; ita cavetur, ne in frondem luxurient. In frigidis utilius vere seri quam autumno. Cetero ut odore careant, omnia haec iubentur seri, cum luna sub terra sit, colligi, cum in coitu. Sine his Menander e Graecis auctor est alium edentibus, si radicem betae in pruna tostam superederint, odorem
114 extingui. Sunt qui et alium et ulpicum inter Saturnalia ac Compi-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

l'ordine equestre, messo sotto accusa da Tiberio che lo sollevò dalla carica di procuratore, colto dalla disperazione piú profonda, bevve una certa quantità – quella che si può comprare con tre denari d'argento – di succo di porro e morí immediatamente, senza soffrire[3]. Dicono che una quantità maggiore non sia nociva.

111 (34) L'aglio è ritenuto utile per molte preparazioni medicinali, specialmente nella vita di campagna. È rivestito, nel suo insieme, da sottilissime membrane che si distaccano; è formato poi da un certo numero di spicchi riuniti insieme, ciascuno provvisto del suo rivestimento; ha sapore acre, tanto piú quanto piú alto è il numero degli spicchi di cui è composto. Anch'esso è fastidioso per il cattivo odore che conferisce all'alito, come le cipolle; l'inconve-
112 niente però non si verifica se l'aglio viene cotto. Le qualità si distinguono in base al periodo di crescita – l'aglio precoce matura in 60 giorni – e inoltre in base alle dimensioni. L'*ulpicum*, che appartiene a questa specie, fu chiamato dai Greci aglio di Cipro, da altri *antiscordon*[1]: molto famoso in Africa come cibo rustico, è piú grande dell'aglio. Tritato in olio e aceto produce una schiuma che si gonfia in modo straordinario. Certuni sconsigliano di seminare l'*ulpicum* e l'aglio in un terreno pareggiato, e suggeriscono invece di disporlo a mucchietti sotto monticelli di terra distanti fra loro tre piedi, mentre fra gli spicchi deve esserci uno spazio di 4 dita. Appena spuntano tre foglie bisogna sarchiare: quanto piú
113 frequente è la sarchiatura, tanto piú l'aglio si ingrossa. Quando le piante cominciano a maturare, si piegano gli steli coprendoli di terra: cosí si evita che producano troppe foglie. Nelle regioni fredde rende di piú seminare l'aglio in primavera piuttosto che in autunno. Per il resto si consiglia di seminare tutte queste piante, se si vuole che vengano prive di odore, quando la luna è sotto l'orizzonte, e di raccoglierle quando è in congiunzione con la terra. Una delle fonti greche, Menandro[1], afferma che, in mancanza di questi accorgimenti, chi mangia dell'aglio può eliminarne l'odore se do-
114 po mangia una radice di bietola arrostita sulla brace. C'è chi ritiene che il periodo piú indicato per piantare l'aglio e l'*ulpicum* sia

[3] Di questo personaggio, suicida per avvelenamento, non si hanno altre notizie; non risulta, peraltro, che il porro contenga sostanze tossiche.

112. [1] Secondo André (commento cit., p. 139), questa varietà potrebbe essere l'*Allium scorodoprasum*, e il nome greco significherebbe «aglio che ha i bulbi contrapposti». Per la coltivazione dell'aglio cfr. Columella XI 3.20 sg.

113. [1] Autore di *Biochresta* («Ciò che è utile alla vita»), secondo l'indice di questo libro e dei libri XX-XXVII.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

talia seri aptissime putent. Alium et semine provenit, sed tarde. Primo enim anno porri crassitudinem capite efficit, sequenti dividitur, tertio consummatur, pulchriusque tale existimant quidam. In semen exire non debet, sed intorqueri caulis satus gratia, ut caput
115 validius fiat. Quod si diutius alium cepamque inveterare libeat, aqua salsa tepida capita unguenda sunt; ita diuturniora fient melioraque usui et in satu sterilia. Alii contenti sunt primo super prunas suspendisse abundeque ita profici arbitrantur, ne germinent, quod facere alium cepamque extra terram quoque certum est et cauliculo acto evanescere. Aliqui et alium palea servari optime pu-
116 tant. Alium est et in arvis sponte nascens – alum vocant –, quod adversus improbitatem alitum depascentium semina coctum, ne renasci possit, abicitur, statimque quae devoravere aves stupentes manu capiuntur et, si paulum commorere, sopitae. Est et silvestre, quod ursinum vocant, odore simili, capite praetenui, foliis grandibus.

117 (35) In hortu satorum celerrime nascuntur ocimum, blitum, napus, eruca. Tertio enim die erumpunt, anetum quarto, lactuca quinto, raphanus sexto, cucumis, cucurbita septimo – prior cucumis –, nasturtium, sinapi quinto, beta aestate sexto, hieme decimo, atriplex octavo, cepae XVIIII aut XX, gethyum X aut duodecimo, contumacius coriandrum, cunila quidem et origanum post XXX diem, omnium autem difficillime apium. XL enim die cum celerrime, L maio-
118 re ex parte emergit. Aliquid et seminum aetas confert, quoniam recentia maturius gignunt in porro, gethyo, cucumi, cucurbita, ex ve-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

quello che intercorre fra le feste Saturnali e Compitali[1]. L'aglio si ottiene anche dal seme, ma la crescita è lenta: infatti il primo anno la testa raggiunge le dimensioni di quella del porro, l'anno successivo si divide in spicchi e il terzo si completa; certuni ritengono che in questo modo l'aglio venga piú bello. Per piantarlo non bisogna lasciarlo arrivare a produrre i semi, ma occorre torcere lo
115 stelo in modo che la testa si irrobustisca. Per conservare a lungo l'aglio e la cipolla, bisogna bagnare le teste con acqua tiepida salata: cosí dureranno piú tempo e saranno migliori per l'uso anziché adatti da piantare. Altri si accontentano di appenderli in un primo momento al di sopra della brace, e ritengono che questo basti a impedire la germinazione, processo che per l'aglio e la cipolla si verifica – è un dato certo – anche fuori dal terreno; per cui il bulbo fa uscire un piccolo ributto riducendosi pian piano a niente. Alcuni ritengono che anche l'aglio si conservi benissimo nella pa-
116 glia. C'è anche un aglio che cresce spontaneo nei campi (lo chiamano *alum*) e che, dopo essere stato sottoposto a cottura in modo che non possa germinare, viene sparso nei campi per impedire agli uccelli ingordi di beccare le semenze: i volatili rimangono intorpiditi appena lo inghiottono e si riesce a catturarli con le mani; se si lascia passare un po' di tempo, restano addormentati[1]. Esiste anche un aglio di bosco, che chiamano *ursinum*: ha odore simile a quello normale, una testa molto sottile, e foglie grandi.

117 (35) Fra gli ortaggi le piante che nascono piú rapidamente sono il basilico, il blito, il navone, la ruchetta. Queste in effetti spuntano due giorni dopo la semina, l'aneto dopo tre, la lattuga dopo quattro, il rafano dopo cinque, il cetriolo e la zucca dopo sei – il cetriolo comunque per primo –, il nasturzio e la senape dopo quattro; la bietola d'estate impiega sei giorni, d'inverno dieci; l'atreplice otto, la cipolla 19 o 20, il *getion* 10 o dodici, mentre il coriandolo è piú riluttante; la *cunila*[1] e l'origano spuntano dopo 30 giorni; però quello che in assoluto è piú lento a venir fuori è il sedano, che in casi di particolare velocità impiega 40 giorni, ma ge-
118 neralmente ne richiede 50. Ha una certa importanza anche l'età dei semi, perché, se sono recenti, fanno germogliare la pianta piú presto nel caso del porro, del *getion*, del cetriolo, della zucca;

114. [1] Accolgo nel testo la correzione di André, che inverte l'ordine delle solennità (*Compitalia ac Saturnalia*) tràdito dai manoscritti: infatti i Saturnali si celebravano a partire dal 17 dicembre, mentre i Compitali, antiche feste agresti, si tenevano tra la fine di dicembre e l'inizio di gennaio, ai crocicchi (*compita*) delle strade.

116. [1] Tale qualità non è stata identificata con sicurezza.

117. [1] Con questo termine venivano indicate specie diverse di santoreggia.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tere autem celerius proveniunt apium, beta, cardamum, cunila, origanum, coriandrum. Mirum in betae semine: non enim totum eodem anno gignit, sed aliquid sequenti, aliquid et tertio; itaque ex copia seminis modice nascitur. Quaedam anno tantum suo pariunt, quaedam saepius, sicut apium, porrum, gethyum; haec enim semel sata pluribus annis restibili fertilitate proveniunt.

119 (36) Semina plurimis rotunda, aliquis oblonga, paucis foliacea et lata, ut atriplici, quibusdam angusta et canaliculata, ut cumino. Differunt et colore nigro, candidiore, item duritia surculacea. In folliculo sunt raphanis, sinapi, rapo. Nudum semen est coriandri, aneti, feniculi, cumini, cortice obductum bliti, betae, atriplicis, oci-
120 mi, at lactucis in lanugine. Nihil ocimo fecundius. Cum maledictis ac probris serendum praecipiunt, ut laetius proveniat; sato pavitur terra. At cuminum qui serunt, precantur ne exeat. Quae in cortice sunt, difficillime inarescunt maximeque ocimum, et ideo siccantur omnia ac sunt fecunda. Utique meliora nascuntur acervatim sato semine quam sparso. Ita certe porrum et apium serunt in laciniis
121 colligatum, apium etiam paxillo caverna facta ac fimo ingesto. Nascuntur autem omnia aut semine aut avolsione, quaedam semine et surculo, ut ruta, origanum, ocimum – praecidunt enim et hoc, cum pervenit ad palmum altitudinis –, quaedam et semine et radice, ut cepa, alium, bulbi et si quorum radices anniferorum relinquuntur. Eorum vero, quae a radice nascuntur, radix diuturna et fruticosa est, ut bulbi, gethyi, scillae. Fruticant alia et non capitata, ut apium
122 et beta. Caule reciso fere quidem omnia regerminant exceptis quae non scabrum caulem habent, et in usum vero ocimum, raphanus,

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

mentre da semenze vecchie la pianta nasce prima nel caso del sedano, della bietola, del cardamo, della *cunila*, dell'origano, del coriandolo. Sorprendente la caratteristica dei semi della bietola: non sono tutti produttivi lo stesso anno, bensí in parte nell'anno successivo, in parte anche il terzo anno: cosí da un'abbondante quantità di semi si ha un risultato modesto. Alcune piante nascono solo nell'anno in cui si è effettuata la semina, certe invece a piú riprese, come il sedano, il porro, il *getion*: queste piante, in effetti, una volta che siano state seminate, nascono per parecchi anni, grazie ad una fecondità capace di rinnovarsi.

119 (36) La maggior parte di queste piante ha semi rotondi, alcune li hanno di forma allungata; poche hanno semi larghi conformati come una foglia, ad esempio l'atreplice; certe invece hanno semi stretti e scanalati, come il cumino. Si differenziano poi per il colore scuro, o piú chiaro, e anche per la consistenza legnosa. I semi del rafano, della senape e della rapa sono avvolti da una membrana, mentre quelli del coriandolo, dell'aneto, del finocchio, del cumino non hanno rivestimento; i semi del blito, della bietola, dell'atreplice, del basilico sono ricoperti da una scorza, invece quelli
120 della lattuga sono avvolti da una lanugine. Il basilico è la pianta piú feconda: si dice che la semina debba essere accompagnata da maledizioni e ingiurie, per farlo crescere piú abbondante [1]; dopo la semina si batte la terra. Invece coloro che seminano il cumino pregano perché non spunti. È molto difficile che i semi contenuti entro una scorza si asciughino, soprattutto quelli di basilico: è per questo che vengono tutti fatti seccare e sono fecondi. In ogni caso queste piante vengono meglio se la semenza è interrata a mucchietti anziché sparsa; certo è cosí che si procede nel caso del sedano e del porro, con i semi raccolti dentro uno straccetto; per il sedano si fa anche una buca con un paletto e la si riempie di conci-
121 me. Tutte queste piante nascono o da semenza o da ributti, certe da semenza e da talea, come la ruta, l'origano, il basilico – difatti si taglia anche quest'ultimo, quando arriva ad essere alto un palmo –, alcune da semenza e da radice, come la cipolla, l'aglio, i bulbi e le piante annuali di cui rimangono vive le radici. Quelle che nascono dalla radice hanno questa parte perenne e ricca di germogli, come i bulbi, il *getion*, la scilla. Anche altre piante senza bul-
122 bo germogliano, ad esempio l'apio e la bietola. Quasi tutte, se si taglia il fusto, ricrescono, tranne quelle che hanno il fusto liscio: e

120. [1] Teofrasto VII 3.3 riporta questa medesima usanza, ma relativamente alla semina del cumino.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

lactuca; hanc etiam suaviorem putant a regerminatione. Raphanus utique iucundior detractis foliis, antequam decaulescat. Hoc et in rapis. Nam et eadem dereptis foliis cooperta terra crescunt durantque in aestatem.

123 (37) Singula genera sunt ocimo, lapatho, blito, nasturtio, erucae, atriplici, coriandro, aneto. Haec enim ubique eadem sunt, neque aliud alio melius usquam. Rutam furtivam tantum provenire fertilius putant, sicut apes furtivas pessime. Nascuntur autem etiam non sata mentastrum, nepeta, intubum, puleium. Contra plura genera sunt eorum, quae diximus dicemusque, et in primis apio.
124 Id enim, quod sponte in umidis nascitur, helioselinum vocatur, uno folio nec hirsutum, rursus in siccis hipposelinum, pluribus foliis, simile helioselino. Tertium est oreoselinum, cicutae foliis, radice tenui, semine aneti, minutiore tantum. Et sativi autem differentiae in folio denso, crispo aut rariore et leviore, item caule tenuiore aut crassiore, et caulis aliorum candidus est, aliorum purpureus, aliorum varius.

125 (38) Lactucae Graeci tria fecere genera: unum lati caulis, adeo ut ostiola olitoria ex iis factitari prodiderint – folium his paulo maius herbaceo et angustissimum, ut alibi consumpto incremento –, alterum rotundi caulis, tertium sessile, quod Laconicum vocant. Alii colore et tempore satus genera discrevere; esse enim nigras, quarum semen mense Ianuario seratur, albas, quarum Mar-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

rispuntano, acciocché possiamo utilizzarle, il basilico, il rafano, la lattuga. Quest'ultima è addirittura considerata piú dolce se è di secondo taglio. Il rafano comunque è piú gradevole se si tolgono le foglie prima che si sviluppi il gambo [1]; lo stesso vale per le rape: private delle foglie e coperte di terra, crescono mantenendosi fino all'estate.

123 (37) Il basilico, il lapato, il blito, il nasturzio, la ruchetta, l'atreplice, il coriandolo, l'aneto esistono in una sola specie. Infatti sono le stesse dappertutto e da nessuna parte c'è una qualità migliore che altrove. Solamente per la ruta rubata dicono che viene migliore [1], cosí come, al contrario, le api rubate dànno un pessimo risultato. Ci sono poi piante che nascono anche senza semina, come la menta selvatica, la nepitella, l'indivia, il puleggio. Esistono invece qualità diverse di piante di cui abbiamo parlato e di cui
124 parleremo, in primo luogo l'apio. Il tipo che cresce spontaneo nelle zone umide è chiamato elioselino: ha una sola foglia, liscia; invece quello che cresce in luoghi asciutti è detto ipposelino, ha foglie numerose e assomiglia all'elioselino. Il terzo tipo è l'oreoselino, con foglie simili a quelle della cicuta, radice sottile, semi come quelli dell'aneto, solo piú piccoli [1]. Anche l'apio coltivato presenta differenza nelle foglie, piú fitte e ricce, oppure piú rade e piú lisce, cosí come nel gambo, piú sottile o piú grosso, che in certe qualità può essere bianco, in altre purpureo, in altre ancora variegato.

125 (38) Per la lattuga i Greci hanno distinto tre qualità: una di fusto largo, tanto che, a quanto è stato riportato, se ne potevano fare dei cancelletti da orto; questa qualità inoltre ha la foglia poco piú grande di quella della lattuga erbacea, e molto stretta, dato che il nutrimento è stato assorbito da una parte diversa della pianta; la seconda ha fusto arrotondato; la terza, chiamata lattuga di Laconia, è priva di fusto. Altri hanno stabilito una distinzione in base al colore e al tempo della semina: c'è infatti la lattuga scura, che si semina in gennaio, quella bianca, che si semina in marzo,

122. [1] Anche qui si ripresenta il fraintendimento per cui *rháphanos* del passo di Teofrasto (VII 2.4) è reso con «rafano» anziché, come avrebbe dovuto essere, con «cavolo». Cfr. par. 75, nota 2.

123. [1] Questa curiosa particolarità è riferita anche da Palladio IV 9.14.

124. [1] I nomi elencati da Plinio sono tutti composti del greco *sélinon*, corrispondente al latino *apium*, e le notizie ricalcano quelle raccolte in Teofrasto VII 6.3. *Hipposélinon* significa «apio grande» (dalla radice di *híppos*, «cavallo», si ha un suffisso che denota dimensioni ragguardevoli); *heleiosélinon*, «apio palustre» (*hélos*, «palude»); *oreosélinon*, infine, «apio montano» (*óros*, «monte»). L'identificazione di queste Ombrellifere non è sicura; sulla base di quanto è detto al paragrafo 162 e a XX.117, l'ipposelino dovrebbe corrispondere allo *Smyrnium olusatrum*.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

tio, rubentes, quarum Aprili, et omnium earum plantas post binos
126 menses differri. Diligentiores plura genera faciunt: purpureas, crispas, Cappadocias, Graecas, longioris has folii caulisque lati, praeterea longi et angusti, intubis similis. Pessimum autem genus cum exprobratione amaritudinis appellavere picrida. Est etiamnum alia distinctio albae, quae meconis vocatur a copia lactis soporiferi, quamquam omnes somnum parere creduntur. Apud antiquos Italiae hoc solum genus earum fuit, et ideo lactucis nomen a lacte.
127 Purpuream maximae radicis Caecilianam vocant, rotundam vero ac minima radice, latis foliis astytida quidamque eunuchion, quoniam haec maxime refragetur veneri. Est quidem natura omnibus refrigeratrix et ideo aestate gratia. Stomacho fastidium auferunt cibi-
128 que adpetentiam faciunt. Divus certe Augustus lactuca conservatus in aegritudine fertur prudentia Musae medici, cum prioris C. Aemili religio nimia eam negaret, in tantum recepta commendatione, ut servari etiam in alienos menses eas oxymelite repertum sit. Sanguinem quoque augere creduntur. Est etiamnum quae vocatur caprina lactuca, de qua dicemus inter medicas, et ecce cum maxime

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

quella rossa, che si semina in aprile; tutte queste qualità si metto-
126 no a dimora dopo due mesi. Gli autori piú scrupolosi hanno stabilito un maggior numero di tipi: la lattuga purpurea, la ricciola, quella di Cappadocia, la greca (questa a foglia piú lunga e fusto largo, oppure a fusto lungo e stretto, come la cicoria). La qualità peggiore è quella che hanno chiamato *picris*, termine greco che stigmatizza il gusto amaro [1]. Si distingue anche una qualità di lattuga bianca, che viene detta *meconis* [2] per il suo abbondante lattice soporifero, benché a tutte le specie si attribuisca la capacità di procurare il sonno. Gli antichi abitanti dell'Italia conoscevano questo tipo soltanto e gli dettero il nome di lattuga appunto a cau-
127 sa del lattice [3]. La lattuga purpurea, a radice molto lunga, è detta ceciliana [1]; quella di forma arrotondata, a radice piccolissima e foglie larghe la chiamano *astytis* [2], e talvolta *eunuchion* [3], perché smorza moltissimo l'impulso sessuale. Tutte le specie veramente hanno proprietà rinfrescanti, ed è per questo che sono apprezzate nella stagione calda. Eliminano il senso di fastidio allo stomaco e
128 stimolano l'appetito. È tradizione sicura che il divino Augusto, quando fu ammalato, si salvò grazie alla lattuga, per l'accorto consiglio del medico Musa, mentre il medico precedente, Gaio Emilio, gliela proibiva per eccesso di scrupolo [1]; essa divenne in seguito a ciò tanto apprezzata e raccomandata che si escogitò anche il modo di conservarla, con l'ossimele, anche nei mesi in cui non se ne produce. Si ritiene anche che le varie qualità di lattuga accrescano la quantità di sangue [2]. C'è poi ancora il tipo di lattuga che viene detta caprina, di cui parleremo trattando delle piante medi-

126. [1] L'aggettivo greco *pikrós* significa appunto «amaro, acre».

[2] Letteralmente «papaveracea»: dal papavero (*mékon*) si ricavava, com'è noto, l'oppio, usato per le sue virtú ipnotiche ed analgesiche. Si è pensato che questa specie vada identificata nella *Lactuca virosa*, volgarmente lattuga velenosa, da cui si ricava un succo, che, ispessito in pezzi irregolari, è detto lattucario, ed esplica un'azione sedativa ed ipnotica.

[3] La derivazione di *lactuca* da *lac*, «latte, lattice», si trova in Varrone, *De lingua Latina* V 104.

127. [1] Secondo Columella X 181-83, venivano cosí indicate due specie di lattuga, che prendevano nome da Lucio Cecilio Metello, console nel corso della prima guerra punica.

[2] Cioè «antiafrodisiaca» (il termine è composto da *a* privativo e dalla radice di *stýo*, «sono in erezione»).

[3] «Che rende impotenti»: l'aggettivo deriva da *eunoûchos*, alla lettera «sorvegliante del talamo» (delle donne in Oriente), e tale funzione, com'è noto, era affidata a schiavi castrati.

128. [1] Secondo il racconto di Svetonio, *Augustus* 59.1; 81 (e cfr. anche Plinio XXIX.6) Augusto fu colpito da una seria affezione al fegato nel periodo susseguente alle campagne degli anni 27-25 a. C. contro i Cantabri: l'efficacia della cura valse ad Antonio Musa un monumento eretto a spese pubbliche. Il medico fu anche sostenitore, secondo quanto accenna Orazio, *Epistulae* I 15.2-5, di terapie a base di bagni freddi. Sotto il suo nome ci è pervenuta un'opera intitolata *De herba vettonica*.

[2] Cfr. XX.64.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

coepit inrepere sativis admodum probata quae Cilicia vocatur, folio Cappadociae, ni crispum latiusque esset.

129 (39) Neque ex eodem genere possint dici neque ex alio intubi, hiemis hi patientiores virusque praeferentes, sed caule non minus grati. Seruntur ab aequinoctio verno, plantae eorum ultimo vere transferuntur. Est et erraticum intubum, quod in Aegypto cichorium vocant, de quo plura alias.

Inventum omnes thyrsos vel folia lactucarum prorogare urceis
130 conditos et recentes in patinis coquere. Seruntur lactucae anno toto laetis et irriguis stercoratisque, binis mensibus inter semen plantamque et maturitatem. Legitimum tamen a bruma semen iacere, plantam favonio transferre aut semen favonio, plantam aequinoc-
131 tio verno. Albae maxime hiemem tolerant. Umore omnia hortensia gaudent et stercore, praecipue lactucae et magis intubi. Seri etiam radices inlitas fimo interest et repleri ablaqueatas humo. Quidam et aliter amplitudinem augent, recisis, cum ad semipedem excreverint, fimoque suillo recenti inlitis. Candorem vero putant contingere his dumtaxat, quae sint seminis albi, si harena de litore a primo incremento congeratur in medias atque increscentia folia contra ipsa religentur.

132 (40) Beta hortensiorum levissima est. Eius quoque a colore duo genera Graeci faciunt, nigrum et candidius, quod praeferunt – parcissimi seminis – appellantque Siculum, candoris sane discrimine

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cinali[3]. Da poco ha preso ad affermarsi decisamente fra le piante coltivate una qualità molto apprezzata che viene chiamata cilicia: ha la foglia come quella di Cappadocia, tranne che è riccia e piú larga.

129 (39) Le cicorie non possono essere classificate entro la medesima specie, e neppure entro una diversa; rispetto alle lattughe sopportano meglio l'inverno e presentano un gusto amaro, ma il fusto viene apprezzato in ugual misura. Si seminano a partire dall'equinozio di primavera, e alla fine di questa stagione si mettono a dimora. Esiste anche una cicoria selvatica, che in Egitto chiamano *cichorium*: ne daremo notizie in altro luogo[1].

Si è trovato il modo di conservare tutti i gambi o le foglie di lattuga, riponendoli in orci, per poi averli da cuocere come freschi
130 in *patina*[2]. Le diverse qualità di lattuga si seminano lungo tutto l'arco dell'anno in terreni ricchi, ben irrigati e concimati, con un intervallo di due mesi fra la semina e la messa a dimora, ed altrettanto fra questa e la piena maturazione. È buona regola comunque effettuare la semina dopo il solstizio d'inverno e mettere a dimora le pianticelle quando soffia il favonio; oppure seminare quando soffia il favonio e mettere a dimora all'equinozio di prima-
131 vera. Le qualità di lattuga bianca sopportano particolarmente bene l'inverno. Tutti gli ortaggi amano l'acqua e il concime, soprattutto le varie qualità di lattuga e ancor di piú quelle di cicoria. È importante inoltre piantare le radici ben cosparse di concime, e ricoprirle di concime dopo aver scalzato la terra intorno ad esse. Alcuni seguono un altro metodo ancora per farle crescere piú grandi: le tagliano, quando sono arrivate a mezzo piede, e le spalmano con letame fresco di suino. Si ritiene che le lattughe vengano candide, a patto che sia candida la semenza, se si circondano di sabbia di mare, appena cominciano a crescere, e se si legano le foglie stringendole insieme appena prendono a svilupparsi.

132 (40) La bietola[1] è l'ortaggio piú leggero. Anche di essa i Greci distinguono due qualità, in base al colore, quella nera e quella piú chiara, che essi preferiscono (ha pochissimi semi), e che chiamano

[3] Questa lattuga, di cui a XX.58 verranno esposte le proprietà terapeutiche, è piú chiaramente indicata a XXVI.62, dove si dice che ha anche il nome di erba lattaria, o titimallo. Si tratta non di una lattuga, bensí di una specie di euforbia, l'*Euphorbia helioscopia*, che effettivamente contiene un succo lattiginoso, e per tale motivo viene inserita da Plinio nell'ambito delle varie specie di lattuga.

129. [1] Cfr. XX.73 e XXI.88.
[2] Per questo tipo di preparazione cfr. par. 89, nota 1.

132. [1] Le varietà coltivate di questa pianta (*Beta vulgaris*) derivano da una specie (*Beta maritima*) spontanea lungo le coste del Mediterraneo.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

praeferentes et lactucam. Nostri betae genera vernum et autumnale faciunt a temporibus satus. Quamquam et Iunio seritur; trans-
133 fertur autumno planta. Hae quoque et oblini fimo radices suas locumque similiter madidum amant. Usus his et cum lente ac faba idemque qui oleris, et praecipuus, ut lenitas excitetur acrimonia sinapis. Medici nocentiorem quam olus esse iudicavere, quamobrem adpositas non nemini degustare etiam religio est, ut validis potius
134 in cibo sint. Gemina iis natura, et oleris et capite ipso exilientis bulbi, species summa in latitudine. Ea contingit, ut in lactucis, cum coeperint colorem trahere inposito levi pondere. Neque alii hortensiorum latitudo maior; in binos pedes aliquando se pandunt, multum et soli natura conferente, siquidem in Circeiensi agro amplissi-
135 mae proveniunt. Sunt qui betas punico malo florente optime seri existiment, transferri autem, cum v foliorum esse coeperint. Mira differentia, si vera est, candidis alvum elici, nigris inhiberi, et cum brassica corrumpatur in dolio vini sapor, eodem betae foliis demersis restitui.

136 (41) Olus caulesque, quibus nunc principatus hortorum, apud Graecos in honore fuisse non reperio, sed Cato brassicae miras canit laudes, quas in medendi loco reddemus. Genera eius facit: extentis foliis, caule magno, alteram crispo folio, quam apiacam vo-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

sicula; il criterio del colore bianco guida la loro preferenza anche nel caso della lattuga. Da noi la bietola viene distinta in qualità primaverile e qualità autunnale, secondo il periodo della semina, per quanto questa possa avvenire anche in giugno; la messa a di-
133 mora si fa in autunno. Anche le bietole vogliono radici spalmate di concime e un terreno altrettanto intriso d'acqua. Si mangiano sia insieme a lenticchie e fave, preparate allo stesso modo dei cavoli, sia soprattutto in modo tale che il gusto piccante della senape dia nerbo al loro scarso sapore[1]. I medici hanno stabilito che sono piú malsane del cavolo; per questa ragione certi hanno addirittura timore di assaggiarle quando vengono loro offerte, considerandole un cibo adatto piuttosto a chi ha un organismo robusto.
134 Le bietole hanno una duplice natura, quella del cavolo e quella del bulbo, che spunta proprio dalla radice[1]. Le piú belle sono quelle che crescono con il maggior sviluppo in larghezza; questa si ottiene, come per le lattughe, mettendo un piccolo peso sopra le piante quando cominciano a prendere colore. Nessun altro ortaggio diventa cosí largo: talvolta raggiungono un'apertura di due piedi, e molto dipende anche dalla natura del terreno, se è vero
135 che nella campagna del Circeo ne vengono di larghissime. C'è chi ritiene che il momento migliore per seminare la bietola sia quando il melograno è in fiore, e che vada messa a dimora quando la pianta comincia ad avere 5 foglie[1]. Una differenza singolare, se vera, è quella fra le bietole bianche, che sciolgono l'intestino, e le bietole nere, che provocano stitichezza[2]; altrettanto sorprendente è il fatto che, qualora il gusto del vino nella botte venga sciupato dal cavolo, ritorna normale se vi si immergono foglie di bietola.
136 (41) Il cavolo e i suoi affini, che sono attualmente il prodotto principale degli orti, non mi risulta che godessero presso i Greci di grande apprezzamento; ma Catone innalza lodi sorprendenti al cavolo, che verranno da noi riportate a proposito degli impieghi in medicina[1]. Queste sono le qualità che egli distingue: a foglie estese e fusto grosso; a foglia riccia, detta «apiaca»; e a fusto mi-

133. [1] Stesso difetto rileva Marziale XIII 13, che le chiama *fatuae*, «insulse».

134. [1] Le radici di alcune varietà di bietola presentano un notevole ingrossamento intorno al tratto basale del fusto.

135. [1] Cfr. in particolare Columella XI 3.17, 42.
[2] Cosí riteneva anche Dioscoride II 123; cfr. del resto per gli usi medicinali Plinio, XX.69-71.

136. [1] XX.78 sgg. L'assenza del cavolo nella trattatistica greca, che qui Plinio rileva, deriva dalla sua erronea interpretazione del relativo vocabolo greco; cfr. l'introduzione a questo libro, e par. 75, nota 2.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cant, tertiam minutis caulibus, lenem, teneram minimeque probat.
137 Brassica toto anno seritur, quoniam et toto secatur, utilissime tamen ab aequinoctio autumni, transferturque, cum v foliorum est. Cymam a prima satione praestat proximo vere. Hic est quidam ipsorum caulium delicatior teneriorque cauliculus, Apici luxuriae et per eum Druso Caesari fastiditus, non sine castigatione Tiberi pa-
138 tris. Post cymam ex eadem brassica contingunt aestivi autumnalesque cauliculi, mox hiberni, iterumque cymae, nullo aeque genere multifero, donec fertilitate sua consumatur. Altera satio ab aequinoctio verno est, cuius planta extremo vere plantatur, ne prius cyma quam caule pariat. Tertia circa solstitium, ex qua, si umidior locus est, aestate, si siccior, autumno plantatur. Umor fimumque si defuere, maior saporis gratia est; si abundavere, laetior fertilitas. Fimum asininum maxime convenit.

139 Est haec quoque res inter opera ganeae, quapropter non pigebit verbosius persequi. Praecipuus fit caulis sapore ac magnitudine, primum omnium si in repastinato seras, dein si terram fugientes cauliculos sequare terra adtollentesque se proceritate luxuriosa exaggerando aliam accumules ita, ne plus quam cacumen emineat. Trizianum hoc genus vocatur bis conputabili inpendio taedioque.
140 Cetera genera complura sunt: Cumanum sessile folio, capite patulum; Aricinum altitudine non excelsius, folio numerosius quam te-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

137 nuto, dolce, tenera, di scarsissimo valore a suo giudizio[2]. Il cavolo si semina per tutto l'anno, perché per tutto l'anno anche lo si taglia; comunque il momento piú vantaggioso è dopo l'equinozio d'autunno; viene messo a dimora quando ha 5 foglie. Produce una cima nella primavera successiva al primo taglio: si tratta di un cavoletto, piú delicato e piú tenero, nato dallo stesso cavolo: il raffinato Apicio[1] lo disprezzava, e cosí pure, sul suo esempio, Druso
138 Cesare[2], in ciò criticato da Tiberio suo padre. Dopo la cima, dallo stesso cavolo vengono i cavoletti estivi e autunnali, poi quelli invernali, e poi di nuovo le cime, con una ricchezza di produzione non uguagliata da alcuna altra pianta, fino a che non si esaurisce per la sua fertilità. Un'altra semina ha luogo dopo l'equinozio primaverile, e la pianta si mette a dimora sul finire della primavera, altrimenti produce la cima prima dello stocco. Una terza semina si fa verso il solstizio, e in tal caso, se il terreno è umido, si mette a dimora la pianta d'estate; se invece è asciutto, la si mette a dimora d'autunno. Se acqua e concime mancano, si ottiene un sapore piú gradevole, se invece sono abbondanti, si ha una produzione piú ricca. Il letame piú adatto è quello d'asino.

139 Anche questo ortaggio rientra in preparazioni gastronomiche, e perciò non mi rincrescerà darne una trattazione piú ampia. Il cavolo acquista particolare grandezza e sapore se innanzitutto viene seminato in un terreno dissodato due volte, poi se si continua a circondare di terra i piccoli fusti a mano a mano che fuoriescono dal suolo, e là dove spuntano vigorosi si ammucchia ancora terra cosí da non lasciar fuori che la sommità. Questa qualità si chiama triziana[1], e vale il doppio per la spesa e la fatica occorrenti alla
140 sua coltivazione. Le altre qualità sono numerose: il cavolo di Cuma a foglia sessile e testa larga; quello di Ariccia, di altezza non

[2] Catone 157 fa la seguente distinzione (trad. Calzecchi Onesti, Roma 1964): «il primo è quello che chiamano liscio (*levis*); esso è a grandi e larghe foglie, gambo grande, ha natura forte e grande virtú. Il secondo è riccio, ed è quello che chiamano apiaco (simile al sedano): esso è buono di natura e d'aspetto ed è anche piú forte del sopra descritto in medicina. E finalmente c'è il terzo, che è chiamato *lene*, a gambo minuto; esso è tenero ed è il piú forte di tutti i nominati, efficacissimo col suo succo medicamentoso». Le notizie di Teofrasto (VII 4.4) sul cavolo, che è chiamato *rháphanos*, Plinio le ha riferite al rafano, per il malinteso già segnalato al paragrafo 75, nota 2.

137. [1] Buongustaio ed esperto di cucina, Marco Gavio Apicio visse sotto Augusto e Tiberio. Ad un autore dello stesso nome i manoscritti attribuiscono il trattato di gastronomia *De re coquinaria*: la redazione di tale opera sembra però risalire al IV secolo d. C. Cfr. VIII.209; IX.66; X.133.

[2] Druso Giulio Cesare era il figlio che Tiberio ebbe dalla prima moglie, Vipsania Agrippina.

139. [1] L'epiteto (che nei manoscritti presenta oscillazioni grafiche) non è riconducibile ad un toponimo preciso. André (commento cit., p. 151) propone dubitativamente di metterlo in relazione con i nomi del cavolo in alcuni dialetti dell'Italia meridionale.



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nerius; hoc utilissimum existimatur, quia sub omnibus paene foliis fruticat cauliculis peculiaribus. Pompeianum procerius, caule ab radice tenui, intra folia crassescit; rariora haec angustioraque, sed teneritas in dote, etsi frigora non tolerat, quibus etiam aluntur Brut-
141 tiani praegrandes foliis, caule tenues, sapore acuti. Sabellico usque in admirationem crispa sunt folia, quorum crassitudo caulem ipsum extenuet, sed dulcissimi perhibentur ex omnibus. Nuper subiere Lacuturnenses ex convalle Aricina, capite praegrandes, folio innumeri, alii in orbem conlecti, alii in latitudinem torosi; nec plus ullis capitis post Trizianum, cui pedale aliquando conspicitur, et
142 cyma nullis serior. Cuicumque autem generi pruinae plurimum suavitatis conferunt et, nisi obliquo vulnere defendatur medulla, plurimum nocent. Semini destinati non secantur. Est etiam sua gratia numquam plantae habitum excedentibus; halmyridia vocant, quoniam nisi in maritumis non proveniunt. Aiunt navigatione quoque longinqua virides adservari, si statim desecti ita, ne humum adtingant, in cados olei quam proxime siccatos opturatosque condantur
143 omni spiritu excluso. Sunt qui plantam in transferendo alga subdita pediculo nitrive triti quod tribus digitis capiatur celeriorem ad maturitatem fieri putent. Sunt qui semen trifolii nitrumque simul tritum adspergant foliis. Nitrum in coquendo etiam viriditatem custodit, aut Apiciana coctura, oleo ac sale, priusquam coquantur,
144 maceratis. Est inter herbas genus inserendi praecisis germinibus

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

maggiore, con foglie piú numerose che tenere, è ritenuto il piú vantaggioso perché sotto quasi tutte le foglie spuntano dei cavoletti tipici di questa qualità. Il cavolo di Pompei è piú alto: il fusto, sottile verso la radice, si ingrossa fra le foglie, che sono piuttosto rade e strette; ha però il pregio di essere tenero, sebbene non sopporti il freddo, che fa invece addirittura prosperare i cavoli del Bruzio, dotati di foglie molto grandi, fusto sottile e di sapo-
141 re molto acuto. La qualità sabellica[1] ha le foglie tanto ricce da suscitare meraviglia, e cosí spesse da indebolire addirittura il fusto, però è tradizionalmente considerata la piú dolce di tutte. Da poco tempo si sono affermati i cavoli lacuturnensi[2], provenienti dalla valle di Ariccia: hanno testa molto grande e foglie in gran numero; alcuni sono tutti raccolti a globo, altri carnosi e allargati. È la qualità con la testa piú grossa, dopo quella triziana – quest'ultima talvolta arriva a misurare un piede –, e piú tardiva di tutte nel
142 metter fuori la cima. A qualunque specie appartenga, il cavolo acquista moltissimo in gradevolezza grazie alle brinate, che sono però assai dannose se il midollo non viene protetto con un taglio di sbieco[1]. I cavoli destinati a fornire semenza non si tagliano. Viene apprezzata anche una qualità che non oltrepassa mai le dimensioni della piantina pronta per essere messa a dimora: la chiamano *halmyridion*, perché cresce esclusivamente nelle zone marittime[2]. Dicono che questo cavolo si mantenga verde anche durante una lunga navigazione, se, appena tagliato senza fargli toccare terra, viene immediatamente riposto in orci da olio fatti asciugare da pochissimo tempo, il meno possibile, e chiusi poi in modo da non lasciar
143 entrare l'aria. Ci sono alcuni che ritengono di far maturare i cavoli piú velocemente mettendo sotto l'attacco del fusto, al momento del trapianto, delle alghe o un pizzico di salnitro sbriciolato. C'è chi sparge sulle foglie salnitro e semi di trifoglio tritati insieme. Il salnitro mantiene inoltre il colore verde dell'ortaggio durante la cottura; oppure si può seguire a tale scopo il procedimento di Apicio, che consiste nel far macerare in olio e sale i cavoli prima
144 di cuocerli[1]. C'è per le erbe un metodo d'innesto, che si opera ta-

141. [1] Sabelli era un altro nome per Sanniti.
[2] L'aggettivo è stato restituito per congettura, sulla scorta di Columella X 138. Il *lacus Turni* doveva trovarsi appunto nella valle di Ariccia, territorio la cui conformazione era stata determinata da fenomeni vulcanici.

142. [1] La stessa tecnica è consigliata per le viti, XVII.192.
[2] L'aggettivo deriva da *halmyris*, «salsedine».

143. [1] Nel *De re coquinaria* che ci è pervenuto (cfr. par. 137, nota 1) non si menziona questa tecnica, mentre è riportata quella della cottura degli ortaggi con l'aggiunta di salnitro (III 1).

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

caulis et in medullam semine ex aliis addito. Hoc et in cucumere silvestri. Nec non olus quoque silvestre est, triumphorum divi Iuli carminibus praecipue iocisque militaribus celebratum; alternis quippe versibus exprobravere lapsana se vixisse aput Dyrrachium, praemiorum parsimoniam cavillantes. Est autem id cyma silvestris.

145 (42) Omnium in hortis rerum lautissima cura asparagis. De origine eorum in silvestribus corrudis abunde dictum et quomodo eas iuberet Cato in harundinetis seri. Est et aliud genus incultius asparago, mitius corruda, passim etiam in montibus nascens, refertis superioris Germaniae campis, non inficeto Ti. Caesaris dicto, herbam
146 ibi quandam nasci simillimam asparago. Nam quod in Neside Campaniae insula sponte nascitur, longe optimum existimatur. Hortensium seritur spongeis. Est enim plurimae radicis altissimeque germinat. Viret thyrso primum emicante, qui caulem educens tempore ipso fastigatur in toros striatos. Potest et semine seri.

147 Nihil diligentius comprehendit Cato, novissimumque libri est, ut appareat rem repentem ac noviciam fuisse. Locum subigi iubet umidum aut crassum, semipedali undique intervallo seri, ne calcetur, praeterea ad lineam grana bina aut terna paxillo demitti – vi-
148 delicet semine tum tantum serebantur –, id fieri secundum aequinoctium vernum, stercore satiari, crebro purgari, caveri ne cum

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

gliando i ributti del fusto e inserendo nel midollo un seme proveniente da un'altra pianta. Questa pratica si segue anche per il cetriolo selvatico[1]. Esiste anche un cavolo selvatico, divenuto famoso soprattutto per i canti e gli scherzi dei soldati nei trionfi celebrati dal divino Giulio[2]: in versi a botta e risposta gli rinfacciavano di essere vissuti, presso Durazzo, di lapsana, deridendo la parsimonia dimostrata nel distribuire le ricompense. La lapsana è un cavoletto selvatico[3].

145 (42) Fra tutti gli ortaggi gli asparagi sono quelli che richiedono piú attenzioni. Abbiamo parlato a sufficienza della loro origine quando abbiamo trattato gli asparagi selvatici, ricordando come Catone raccomandi di piantarli nei canneti[1]. C'è un'altra qualità ancora, meno ingentilita dell'asparago coltivato, ma piú gradevole di quello selvatico, che cresce qua e là anche sui monti e abbonda nelle pianure della Germania Superiore: secondo quanto disse, con espressione non priva di spirito, Tiberio Cesare, laggiú nasce
146 un'erba molto simile all'asparago[2]. In effetti la specie che cresce spontanea sull'isola campana di Nisida è ritenuta di gran lunga la migliore. La specie coltivata si pianta mediante i rizomi: infatti ha radici numerosissime, e germina a gran profondità sottoterra. Dapprima spunta un turione verde, che formando il fusto contemporaneamente si allunga con rigonfiamenti striati. L'asparago si può ottenere anche per semina.

147 Nessun altro argomento è trattato da Catone cosí attentamente; occupa l'ultima parte del suo libro, cosicché risulta evidente che la materia gli si è presentata nuova e improvvisa[1]. Egli consiglia di dissodare una zona di terreno umido o denso, di spargere la semenza ad un intervallo di mezzo piede in ogni direzione, perché non sia calpestata; inoltre raccomanda di mettere due o tre semi in buche fatte con un paletto e allineate – di certo allora gli aspa-
148 ragi si ottenevano soltanto per semina –, e di fare tutto questo dopo l'equinozio di primavera, di concimare con sterco, di estirpare

144. [1] È la pianta chiamata volgarmente cocomero asinino (*Echalium elaterium*), sulla quale Plinio si soffermerà nel libro successivo per descriverne le virtú medicamentose.

[2] Nell'estate del 46 a. C. Cesare celebrò quattro diversi trionfi: sulla Gallia, sull'Egitto, sul Ponto e sull'Africa.

[3] La lapsana è considerata un cavolo selvatico (cfr. XX.96; ma cfr. anche qui sopra, par. 137, per le *cymae*). Sulla penuria di cibo cfr. Svetonio, *Caesar* 68.2; Appiano, *La guerra civile* II 61. Cesare stesso parla di un succedaneo del pane che i soldati ricavavano a partire dalla radice di *chara* (una specie di Crambe) e dal latte (*De bello civili* III 48.1).

145. [1] Cfr. XVI.173.

[2] Doveva trattarsi di una pianta diversa dall'asparago, cosí denominata per una certa somiglianza con esso; forse era una specie di luppolo.

147. [1] Appunto il penultimo capitolo (161) del *De agricultura*.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

herbis evellatur asparagus; primo anno stramento ab hieme protegi, vere aperiri, sariri, runcari, tertio incendi verno. Quo maturius incensus est, hoc melius provenit. Itaque harundinetis maxime convenit, quae festinant incendi. Sariri iubet idem non antequam
149 asparagus natus fuerit, ne in sariendo radices vexentur. Ex eo velli asparagum ab radice, nam si defringatur, stirpescere et intermori; velli, donec in semen eat – id autem maturescere ad ver –, incendique ac rursus, cum apparuerit asparagus, sariri ac stercorari. Ac post annos VIIII, cum iam vetus sit, digeri subacto stercoratoque, tum spongeis seri singulorum pedum intervallo. Quin et ovil-
150 lo fimo nominatim uti, quoniam aliud herbas creet. Nec quicquam postea temptatum utilius apparuit, nisi quod circa id. Feb. defosso semine acervatim parvulis scrobibus serunt, plurimum maceratum fimo. Dein nexis inter se radicibus spongeas factas post aequinoctium autumni disponunt pedalibus intervallis, fertilitate in denos
151 annos durante. Nullum gratius his solum quam Ravennatium hortorum indicavimus. Corrudam – hunc enim intellego silvestrem asparagum, quem Graeci orminon aut myacanthon vocant aliisque nominibus – invenio nasci et arietis cornibus tunsis atque defossis.
152 (43) Poterant videri dicta omnia, quae in pretio sunt, ni restaret res maximi quaestus non sine pudore dicenda. Certum est quip-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

frequentemente le erbacce, facendo attenzione a non strappare l'asparago insieme alle erbe. Il primo anno la pianta va protetta dai rigori invernali con paglia; in primavera occorre scoprirla, sarchiare e scalzare la terra tutt'intorno; alla primavera del terzo anno bisogna dar fuoco: quanto prima si dà fuoco, tanto migliore viene l'asparago. È per questo che i canneti sono particolarmente adatti, perché prendono fuoco subito. Ancora Catone avverte di non sarchiare prima che l'asparago sia spuntato, affinché le ra-
149 dici non abbiano a soffrire dell'operazione; poi bisogna staccare l'asparago a partire dalla radice, perché se essa viene spezzata, butta getti e deperisce; va staccato fino al momento in cui mette il seme (che comincia a maturare verso la primavera)[1]; quindi si dà fuoco e poi di nuovo, quando spunta l'asparago, si torna a sarchiare e a concimare. Dopo 9 anni, quando la pianta è ormai vecchia, bisogna spezzettare il rizoma, dopo aver dissodato e concimato il terreno, e successivamente piantare le radici a intervalli di un piede. Catone indica espressamente di usare sterco di pecora, perché
150 altri tipi di letame fanno spuntare erbacce[2]. Questo procedimento si è dimostrato migliore di qualunque altro sperimentato in seguito, ad eccezione di quello per cui si affonda il seme a mucchietti in piccole buche, dopo averlo fatto macerare a lungo nel concime, intorno alle idi di febbraio [13 febbraio][1]. Poi, dopo che con l'intreccio delle radici si sono formate delle masse rizomatose, vengono disposte a distanza di un piede l'una dall'altra, passato che sia l'equinozio d'autunno; le piante restano produttive per dieci anni. Abbiamo detto che nessun terreno è piú favorevole a questa colti-
151 vazione degli orti di Ravenna[2]. La corruda – intendo con questo termine l'asparago selvatico, a cui i Greci dànno il nome di *orminos* o *myacanthos*[1], o altri nomi ancora – secondo le mie fonti nasce anche da corna di ariete ridotte in pezzi e messe sotto terra[2].
152 (43) Si potrebbe credere che le piante di un certo valore siano state trattate tutte, se non ne rimanesse una che dà un grandissimo guadagno, ma della quale non si può parlare senza vergognar-

149. [1] Veramente Catone 161.3 dice che i semi sono maturi in primavera. André (commento cit., p. 155) suggerisce l'ipotesi che il testo pliniano possa essere stato alterato da una lacuna.
[2] Com'è stato fatto notare a XVII.55.

150. [1] È il procedimento indicato da Columella XI 3.43.
[2] Sull'eccellenza degli asparagi ravennati Plinio si era soffermato al paragrafo 54. Cfr. anche Marziale XIII 21.

151. [1] In quest'ultimo termine sono riconoscibili le radici di *mýs*, «topo», e *ákantha*, «spina».
[2] È una credenza riportata anche da Dioscoride II 125, e Didimo, *Geoponica* XII 18.2.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

pe carduos apud Carthaginem Magnam Cordubamque praecipue sestertium sena milia e parvis reddere areis, quoniam portenta quoque terrarum in ganeam vertimus serimusque etiam ea, quae
153 refugiunt cunctae quadripedes. Carduos ergo duobus modis serunt, autumno planta et semine ante nonas Martias, plantaeque ex eo disponuntur ante id. Novemb. aut in locis frigidis circa favonium. Stercorantur etiam, si dis placet, laetiusque proveniunt. Condiuntur quoque aceto melle diluto addita laseris radice et cumino, ne quis dies sine carduo sit.

154 (44) Cetera in transcursu dici possunt. Ocimum Parilibus optime seri ferunt, quidam et autumno iubentque, cum in hiemem seratur, aceto semen perfundi. Eruca quoque et nasturtium vel aestate vel hieme facillime nascuntur. Eruca praecipue frigorum contemptrix diversae est quam lactuca naturae concitatrixque veneris.
155 Idcirco iungitur illi fere in cibis, ut nimio frigori par fervor inmixtus temperamentum aequet. Nasturtium nomen accepit a narium tormento, et inde vigoris significatio proverbio usurpavit id vocabulum veluti torporem excitantis. In Arabia mirae amplitudinis dicitur gigni.

156 (45) Ruta quoque seritur favonio et ab aequinoctio autumni. Odit hiemem et umorem ac fimum, apricis gaudet ac siccis terraque quam maxime lateraria, cinere vult nutriri. Hic et semini miscetur, ut careat urucis. Auctoritas ei peculiaris apud antiquos fuit. Inve-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

si. È certo che i cardi che crescono presso Cartagine Grande[1] e soprattutto presso Cordova assicurano un reddito di seimila sesterzi da una piccola superficie coltivata, e questo accade perché noi siamo capaci di trasformare in leccornia anche i prodotti mostruosi della terra, e addirittura coltiviamo quelle piante che tutti i qua-
153 drupedi evitano con ripugnanza. I cardi, dunque, si piantano in due modi, mettendo in terra la pianta d'autunno, oppure facendo la semina prima delle none di marzo [7 marzo]: in questo caso le piante vengono messe a dimora prima delle idi di novembre [13 novembre], oppure, nelle zone fredde, nel periodo in cui soffia il favonio. Si somministra anche concime, se cosí piace agli dèi, e in tal modo crescono piú rigogliosi. I cardi si preparano pure in una marinata di aceto diluito con miele, e con l'aggiunta di radice di lasere e di cumino, perché non vi sia giorno in cui non si possa mangiarli.

154 (44) Il resto può essere esposto cursoriamente. Si dice che il momento migliore per seminare il basilico sia il periodo dei *Parilia*[1]; alcuni ritengono adatto anche l'autunno, e avvertono di bagnare d'aceto la semenza, quando si semina il basilico per l'inverno. Anche la ruchetta e il nasturzio crescono con la massima facilità, sia d'estate che d'inverno. La ruchetta, che resiste particolarmente bene al freddo, è di natura opposta a quella della lattuga,
155 ed ha l'effetto di accrescere l'impulso sessuale. Per questo motivo la si unisce di regola nelle vivande alla lattuga, con lo scopo di compensare l'eccessivo effetto rinfrescante di quest'ultima mescolando in ugual misura un alimento eccitante. Il nasturzio ha preso il nome dal fatto che tormenta il naso[1], e da qui il senso di effetto energico ha fatto diventare proverbiale questo termine, come se indicasse qualcosa capace di scuotere dal torpore. Si dice che in Arabia il nasturzio raggiunga dimensioni sorprendenti.

156 (45) Anche la ruta si semina quando soffia il favonio e dopo l'equinozio d'autunno. Non ama l'inverno, l'umidità e il concime; prospera invece nei terreni soleggiati e asciutti, e il piú possibile argillosi; richiede di essere nutrita con cenere, che viene anche mescolata alla semenza per impedire che i bruchi arrivino ad infestarla. Gli antichi le attribuivano un prestigio particolare. Trovo

152. [1] Cioè Cartagena.

154. [1] Intorno al 21 aprile; cfr. par. 69, nota 2.

155. [1] Si tratta di un'etimologia popolare motivata da un certo odore irritante, come si ricorda anche in *Moretum* 83: *quaeque trahunt acri voltus nasturtia morsu*. Il nasturzio, o agretto, o crescione inglese (*Lepidium sativum*) è un'erba annua delle Crocifere diffusa in numerose varietà.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nio mulsum rutatum populo datum a Cornelio Cethego, in consulatu collega Quinti Flaminini, comitiis peractis. Amicitia ei cum fico
157 tanta, ut nusquam laetior proveniat quam sub hac arbore. Seritur et surculo, melius in perforatam fabam indito, quae suco nutrit conprehendendo surculum. Serit et se ipsa, namque incurvato cacumine alicuius rami cum attigit terram, statim radicatur. Eadem et ocimo natura, nisi quod difficilius arescit semen. Ruta runcatur non sine difficultate, pruritivis ulceribus, ni munitis manibus id fiat oleove defensis. Condiuntur autem et eius folia servanturque fasciculis.

158 (46) Ab aequinoctio verno seritur apium semine paulum in pila pulsato. Crispius sic putant fieri aut si satum calcetur cylindro pedibusve. Proprium ei, quod colorem mutat. Honos in Achaia coronare victores sacri certaminis Nemeae.

159 (47) Eodem tempore seritur menta planta vel, si nondum germinet, spongea. Non minus haec umido gaudet. Aestate viret, hieme flavescit. Genus eius silvestre mentastrum; ex hoc propagatur ut vitis vel si inversi rami serantur. Mentae nomen suavitas odoris apud Graecos mutavit, cum alioqui mintha vocaretur, unde veteres nostri nomen declinaverunt; nunc autem coepit dici hedyosmon.
160 Grato menta odore mensas percurrit in rusticis dapibus. Semel sata diutina aetate durat. Congruit puleio, cuius natura in carnariis reflorescens saepius dicta est. Haec quoque servantur simili genere, mentam dico puleiumque et nepetam. Condimentorum tamen om-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

nelle mie fonti che Cornelio Cetego, collega nel consolato di Quinzio Flaminino, offrí alla popolazione, al termine dei comizi, del vino melato aromatizzato con la ruta[1]. Quest'erba si accorda cosí bene con il fico che in nessun luogo cresce rigogliosa come sotto
157 quell'albero. Si pianta anche per talea, e meglio ancora se questa è inserita in una fava perforata, che la racchiude nutrendola col suo succo. La ruta si riproduce anche da sola, perché quando la cima di un ramo si incurva fino a toccare terra mette subito radici. Uguale caratteristica ha il basilico, tranne che è piú difficile che i semi si asciughino. La ruta si sarchia non senza difficoltà, perché provoca ulcerazioni che dànno prurito, a meno di coprirsi le mani o di ungerle con olio[1]. Anche le sue foglie vengono preparate in una marinata e si conservano a mazzetti.

158 (46) L'apio si semina, a partire dall'equinozio primaverile, dopo aver battuto leggermente la semenza in un mortaio: si pensa che cosí venga piú riccio, oppure se si calpesta il terreno dove è stato seminato, o vi si passa sopra un rullo. La sua caratteristica è di cambiare colore. In Acaia i vincitori dei sacri giochi nemei vengono onorati con corone di apio[1].

159 (47) Nel medesimo periodo si pianta la menta, per butti o, se non ha ancora germinato, per radice. È altrettanto amante dell'umidità; d'estate è verde, d'inverno diventa gialla. Ne esiste una specie selvatica, il mentastro: è da esso che si fa riprodurre la menta, come per la vite; oppure si piantano i rami alla rovescia. Il profumo della menta ha fatto cambiare il suo nome in greco: mentre in altri tempi veniva detta *mintha*, termine da cui i nostri antenati derivarono il nome che usiamo, ora si è preso a chiamarla
160 *hedyosmon*[1]. Usata per piatti rustici, la menta diffonde per la tavola il suo gradevole aroma. Una volta piantata resiste per molto tempo. Ha delle caratteristiche in comune con il puleggio, di cui abbiamo spesso parlato ricordando la sua capacità di rifiorire dentro le dispense[1]. Uguale è anche il modo in cui queste piante, voglio dire la menta, il puleggio e la nepitella, vengono conservate.

156. [1] Per un vino aromatizzato alla ruta cfr. XIV.105. Gaio Cornelio Cetego e Tito Quinzio Flaminino non furono propriamente colleghi nel consolato, perché il primo ricoprí la carica nel 197 a. C., mentre il secondo l'aveva tenuta l'anno precedente.

157. [1] Anche Columella XI 3.38 si era premurato di fornire consigli per evitare l'effetto urticante della ruta sulla pelle delle mani.

158. [1] Cosí attesta Pindaro, *Olimpiche* 13.33; cfr. anche Giovenale 8.226.

159. [1] Cioè «gradevolmente profumata» (*hedýs*, «soave», *osmé*, «odore, profumo»); questo è il termine usato da Dioscoride (ad es. III 34), mentre Teofrasto usa soltanto il nome *mintha*.

160. [1] Cfr. II.108 e XVIII.227.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

161 nium, quae fastidiis medentur, cuminum amicissimum. Nascitur in summa tellure vix haerens et in sublime tendens in putribus et calidis maxime locis, medio serendum vere. Alterum eius genus silvestre, quod rusticum vocant, alii Thebaicum, si tritum ex aqua potetur, in dolore stomachi prodest. In Carpetania nostri orbis maxime laudatur, alioqui Aethiopico Africoque palma est; quidam hoc Aegyptium praeferunt.

162 (48) Sed praecipue olusatrum mirae naturae est. Hipposelinum Graeci vocant, alii zmyrnium. E lacrima caulis sui nascitur. Seritur et radice. Sucum eius qui colligunt, murrae saporem habere dicunt,
163 auctorque est Theophrastus murra sata natum. Hipposelinum veteres praeceperant in locis incultis, lapidosis iuxta maceriam seri – nunc et repastinato seritur et a favonio et post aequinoctium autumnum –, quippe cum capparis quoque seratur, siccis maxime, area in fossam cavata ripisque undique circumstructis lapide; alias evagatur per agros et cogit solum sterilescere. Floret aestate, viret usque ad vergiliarum occasum, sabulosis familiarissimum. Vitia eius, quod trans maria nascitur, diximus inter peregrinos frutices.

164 (49) Peregrinum et careum gentis suae nomine appellatum, cu-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Comunque, fra tutte le piante aromatiche che guariscono i disturbi di stomaco, il cumino è la piú indicata. Cresce sulla superficie del terreno, penetrando quasi per nulla con le radici e tendendo verso l'alto; gli si addicono soprattutto i terreni friabili e caldi; va seminato a metà della primavera. Ce n'è un'altra varietà, selvatica, che alcuni chiamano rustica e altri tebaica[1]: tritata e bevuta con acqua, è di giovamento nei dolori di stomaco. Il cumino piú apprezzato delle nostre regioni è quello di Carpetania[2], altrimenti il vanto tocca a quello etiope e a quello africano: certuni ne preferiscono la qualità egiziana[3].

162 (48) Ma è soprattutto l'olusatro ad avere qualità sorprendenti. I Greci lo chiamano ipposelino, altri smirnio[1]. Nasce da una stilla del suo fusto, ma lo si pianta anche per radice. Coloro che ne raccolgono il succo dicono che ha il gusto della mirra, e secondo Teofrasto esso nasce dalla mirra seminata[2]. Gli antichi avevano raccomandato di piantare l'ipposelino in luoghi incolti e sassosi, in prossimità di muri a secco (ora lo si pianta in un terreno dissodato due volte, a partire da quando soffia il favonio e dopo l'equinozio d'autunno)[1]. Anche il cappero si pianta soprattutto in terreni secchi, in un campo dove sia stata scavata una fossa con i bordi tutti rivestiti di pietra: altrimenti si diffonde per i campi e rende sterile il terreno. È in fiore d'estate e resta verde fino al declino delle Pleiadi[2]; predilige in particolar modo i terreni sabbiosi. Le proprietà dannose della specie d'oltremare sono state descritte a proposito degli arbusti esotici[3].

164 (49) Anche il carvi è una pianta straniera, chiamata cosí dal

161. [1] Questa specie è stata identificata nella *Lagoecia cuminoides*: nel libro che segue (XX.159) Plinio ne esporrà le virtú medicamentose.

[2] Regione della Spagna bagnata dal fiume Tago: cfr. III.19, 25.

[3] Mantengo il testo tràdito, sebbene presenti una certa durezza, in quanto l'integrazione di *in* davanti ad *hoc*, accolta in genere dagli editori, dà un senso («nell'ambito di quest'ultima qualità...») mal conciliabile con la concezione geografica di Plinio (e di molti altri antichi), che pone l'Egitto, come del resto l'Etiopia, nel continente asiatico (cfr. V.47 sgg.).

162. [1] Cfr. par. 124, nota: questa pianta delle Ombrellifere (*Smyrnium olusatrum*), volgarmente macerone, ha le radici e i germogli di forte odore aromatico, e di sapore di sedano. Il nome latino significa «ortaggio scuro»; il termine greco di smirnio invece faceva riferimento proprio all'odore (*smýrna* è uno dei nomi della mirra).

[2] Il testo di Teofrasto non suona esattamente secondo la versione che ne dà Plinio; si dice infatti (VII 6.3): «c'è anche una specie di resina che stilla dalla pianta (sc. l'ipposelino) simile alla mirra, ed alcuni dicono che si tratta effettivamente di mirra»; e inoltre (IX 1.3): «il succo dell'ipposelino è simile alla mirra, ed alcuni, avendo sentito dire che la mirra si ricava da esso, hanno supposto che, se si semina mirra, spunti ipposelino».

163. [1] Accolgo l'integrazione, adottata da André, di *et* davanti a *post aequinoctium autumnum*, in modo da recuperare due periodi appropriati alla semina che corrispondono, sia pure con una certa approssimazione, ai tempi indicati da Columella XI 3.36.

[2] L'8 novembre.

[3] Cfr. XIII.127.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

linis principale. In quacumque terra seri vult ratione eadem, qua olusatrum, laudatissimum tamen in Caria, proximum Phrygia.

165 (50) Ligusticum silvestre est in Liguriae suae montibus; seritur etiam ubique. Suavius sativum, sed sine viribus. Panacem aliqui vocant. Crateuas apud Graecos cunilam bubulam eo nomine appellat, ceteri vero conyzam, id est cunilaginem, thymbram vero quae sit cunila. Haec aput nos habet vocabulum et aliud, satureia dicta in condimentario genere. Seritur mense Februario. Origano aemulo nusquam utrumque additur, quippe similis effectus. Sed cunilae Aegyptium origanum tantum praefertur.

166 (51) Peregrinum fuit et lepidium. Seritur a favonio, dein, cum fruticavit, iuxta terram praeciditur, tunc runcatur stercoraturque. Per biennium hoc postea, iisdem fruticibus, utuntur, si non saevitia hiemis ingruat, quando inpatientissimum est frigorum. Exit et in cubitalem altitudinem, foliis lauri, sed mollius. Usus eius non sine lacte.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

paese di provenienza[1]; il suo impiego è fondamentale in gastronomia. Lo si coltiva in qualunque terreno con lo stesso procedimento che si segue per l'olusatro; comunque la qualità piú apprezzata cresce in Caria, mentre il secondo posto spetta a quella di Frigia.

165 (50) Il levistico cresce selvatico sui monti della Liguria, e di là è originario[1]; ma viene anche coltivato dappertutto. La varietà coltivata è piú gradevole, ma priva di vigore. Altri lo chiamano panacea[2]. Fra i Greci, Crateva usa tale nome per la *cunila bubula*, tutti gli altri invece lo impiegano per la *conyza*, vale a dire la cunilagine, mentre chiamano *thymbra* la *cunila*. Quest'ultima da noi ha anche un altro nome, è la cosiddetta santoreggia, e fa parte degli ingredienti da condimento[3]. Si semina nel mese di febbraio. Come aroma è in concorrenza con l'origano[4], perciò queste due piante non vengono mai aggiunte insieme alle vivande, dato che hanno il medesimo effetto. Però soltanto l'origano egiziano viene preferito alla *cunila*.

166 (51) Anche il lepidio[1] è di origine esotica; si semina a partire dal momento in cui soffia il favonio e poi, quando ha messo fuori i butti, lo si taglia rasoterra; in seguito si sarchia e si concima. Viene utilizzato per i due anni successivi, con gli stessi ributti, se non intervengono i rigori dell'inverno, dato che sopporta assai male il freddo. Raggiunge anche l'altezza di un cubito, ha le foglie simili a quelle dell'alloro, ma è piú tenero. Il lepidio si impiega solo insieme al latte[2].

164. [1] Il nome latino *careum* era messo in connessione con la Caria, la regione da cui, come vien detto poco oltre, era ritenuta originaria tale pianta, un'erba bienne delle Ombrellifere (detta da noi anche «cumino dei prati»); i suoi frutti hanno odore intenso e sapore aromatico pungente.

165. [1] Anche in questo caso, come in quello del carvi, il nome viene fatto derivare, in modo probabilmente del tutto arbitrario, dalla presunta regione di provenienza: si tratta con ogni probabilità del *Levisticum officinale*, detto anche «appio montano», o «sedano di monte»; la radice, dal sapore piuttosto acre e amaro, ha proprietà diuretiche.

[2] «Erba che guarisce tutti i mali» (*pân*, «tutto», *ákos*, «rimedio»): l'uso di questo nome per il *ligusticum* è attestato anche da Dioscoride III 51.

[3] Come si vede, la confusione, o meglio lo scambio di terminologia, non è di piccola entità. In sostanza il nome problematico è «panacea», che veniva attribuito a piante diverse: al levistico, come si è detto sopra (cfr. Dioscoride III 51); alla *cunila bubula* (probabilmente una specie particolare di santoreggia: *bubula* significa «dei buoi») da Crateva, medico greco vissuto alla corte di Mitridate; le altre fonti greche lo usano per la *conyza*, identificata nell'*Inula viscosa*.

[4] Cfr. XX.175; anche l'origano, con il nome di *cunila gallinacea* (cfr. XX.170), veniva fatto rientrare nella categoria, piuttosto ampia, delle piante denominate *cunila*.

166. [1] Con questo termine è indicato con ogni probabilità il *Lepidium latifolium* (detto volgarmente «mostardina», o anche «erba pepe» o «peperella»), un'erba perenne delle Crocifere che cresce nei luoghi umidi di tutta l'Europa, dell'Asia temperata e dell'Africa settentrionale. La pianta fresca ha un gusto molto acre.

[2] Cfr. le ricette riportate da Columella XII 8.3-4.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

167 (52) Git pistrinis, anesum et anetum culinis et medicis nascuntur; sacopenium, quo laser adulteratur, et ipsum in hortis quidem, sed medicinae tantum.

(53) Sunt quaedam comitantia aliorum satus; papaver namque
168 cum brassica seritur ac portulaca, et eruca cum lactuca. Papaveris sativi tria genera: candidum, cuius semen tostum in secunda mensa cum melle apud antiquos dabatur; hoc et panis rustici crustae inspergitur, adfuso ovo inhaerens, ubi inferiorem crustam apium gitque cereali sapore condiunt. Alterum genus est papaveris ni-
169 grum, cuius scapo inciso lacteus sucus excipitur. Tertium genus rhoean vocant Graeci, id nostri erraticum; sponte quidem, sed in arvis cum hordeo maxime nascitur, erucae simile, cubitali altitudine, flore rufo et protinus deciduo, unde et nomen a Graecis accepit. De reliquis generibus papaveris sponte nascentis dicemus in medicinae loco. Fuisse autem in honore apud Romanos semper indicio est Tarquinius Superbus, qui legatis a filio missis decutiendo papavera in horto altissima sanguinarium illud responsum hac facti ambage reddidit.

170 (54) Rursus alio comitatu aequinoctio autumni seruntur coriandrum, anetum, atriplex, malva, lapathum, caerefolium, quod paederota Graeci vocant, et acerrimum sapore igneique effectus ac sa-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

167 (52) Il *git*[1] serve per usi di pasticceria, l'anice e l'aneto[2] hanno impieghi sia gastronomici che medicinali. Il sacopenio[3], con cui si fa del lasere fasullo, viene anche coltivato negli orti, ma solo per uso farmaceutico.

(53) Vi sono piante che si seminano unitamente ad altre, come il papavero, che viene coltivato insieme al cavolo e alla portulaca,
168 e la ruchetta, coltivata insieme alla lattuga. Tre sono le qualità di papavero coltivato: quello bianco, il cui seme anticamente si serviva tostato, insieme a miele, come seconda portata; la gente di campagna lo sparge anche sulla crosta del pane facendovelo aderire con l'uovo, mentre la parte inferiore della crosta viene insaporita con apio e *git* e prende un gusto che fu caro a Cerere[1]. La seconda qualità è costituita dal papavero nero, dal quale, tagliando
169 lo stelo, si raccoglie un succo lattiginoso. Il terzo tipo è detto rea dai Greci, erratico da noi: nasce spontaneo, ma si trova soprattutto nei campi coltivati, in mezzo all'orzo; è simile alla ruchetta, alto un cubito, con un fiore rosso che cade molto presto: da qui viene il nome greco[1]. Delle altre specie di papavero spontaneo parleremo nella sezione dedicata alla medicina[2]. Per i Romani rivestí sempre un'importanza particolare: ne è un indizio l'episodio di Tarquinio il Superbo, che abbatté i papaveri piú alti dell'orto, dando con questo gesto simbolico, ai messi che il figlio gli aveva inviati, quella famosa, sanguinaria risposta[3].

170 (54) Insieme ad altre piante si seminano ancora, all'equinozio d'autunno, il coriandolo, l'aneto, l'atreplice, la malva, il lapato, il cerfoglio (che i Greci chiamano *paederos*)[1] e la senape, molto sana per l'organismo, dal sapore molto piccante ed effetto caloroso, che

167. [1] Questa pianta (il nome è di origine semitica, cfr. André, commento cit., p. 164) va identificata nella *Nigella sativa*, volgarmente «cominella», o «comino nero», erba amara delle Ranuncolacee, coltivata per i piccoli semi neri, molto aromatici, che vengono usati come condimento.

[2] Per gli usi di queste due erbe aromatiche cfr. XX.185 sg., 196.

[3] Come Plinio spiega nel libro successivo, XX.197, si tratta del succo ricavato da una o piú piante del genere *Ferula*.

168. [1] Fin dall'antichità i semi di papavero sono stati impiegati in gastronomia, cfr. Catone 79; 84; Plauto, *Poenulus* 326. Il gusto delle pietanze cosí preparate è detto *cerealis*, «caro a Cerere», perché secondo la leggenda proprio di semi di papavero Cerere si cibò ad Eleusi, come Ovidio racconta nei *Fasti* IV 531 sgg.; *cereale* è del resto detto il papavero da Virgilio, *Georgica* I 212, e da Columella X 314.

169. [1] Il greco *rhoiás* veniva connesso con *rhéo*, «passo via, scorro rapidamente».

[2] Cfr. XX.205 sgg.

[3] Cfr. par. 50, nota 1.

170. [1] Negli autori greci questo termine indica una specie di leccio (Pausania II 10.6), oppure è sinonimo di *ákanthos*, l'*Acanthus mollis* (Dioscoride III 17); come sinonimo di cerfoglio compare nello Pseudo-Apuleio, *De herbis* 105.5, *adn.*, e nel *Corpus Glossariorum Latinorum* III 573.11.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

luberrimum corpori sinapi, nulla cultura, melius tamen planta tralata. Quin e diverso vix est sato semel eo liberare locum, quoniam
171 semen cadens protinus viret. Usus eius etiam pro pulmentario in patellis decocto, citra intellectum acrimoniae. Cocuntur et folia, sicut reliquorum olerum. Sunt autem trium generum: unum gracile, alterum simile rapi foliis, tertium erucae. Semen optimum Aegyptium. Athenienses napy appellaverunt, alii thlaspi, alii saurion.

172 (55) Serpyllo et sisymbrio montes plerique scatent, sicut Threciae. Itaque deferunt ex his avulsos ramos seruntque, item Sicyone ex suis montibus et Athenis ex Hymetto. Simili modo et sisymbrium serunt. Laetissimum nascitur in puteorum parietibus et circa piscinas ac stagna.

173 (56) Reliqua sunt ferulacei generis, ceu feniculum anguibus, ut diximus, gratissimum, ad condienda plurima, cum inaruit, eique perquam similis thapsia, de qua diximus inter externos frutices; deinde utilissima funibus cannabis. Seritur a favonio; quo densior est, eo tenerior. Semen eius, cum est maturum, ab aequinoctio autumni destringitur et sole aut vento aut fumo siccatur. Ipsa canna-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

non richiede coltivazione e tuttavia cresce meglio se trapiantata. Anzi, è difficile liberare il terreno nel quale sia eventualmente stata seminata, perché i suoi semi cadendo al suolo germogliano subito. La si usa anche come pietanza, cuocendo i semi finché il sapore acre diventa impercettibile. Anche le foglie vengono cotte come quelle degli altri erbaggi. Ci sono tre tipi di senape: uno molto gracile, il secondo con foglie simili a quelle della rapa, mentre il terzo le ha simili a quelle della ruchetta[1]. I semi migliori sono quelli egiziani. Gli Ateniesi hanno chiamato la senape *napy*, altri *thlaspi*[2], altri ancora *saurion*.

171

172 (55) La maggior parte dei monti, come quelli della Tracia, abbonda di serpillo e di sisimbrio[1], e cosí è dai monti che si portano a valle, in Tracia, dei rami staccati dalla pianta, per metterli in terra. Lo stesso si fa a Sicione, con rami presi dalle montagne della zona, e ad Atene, prendendoli dall'Imetto. Con uguale procedimento piantano il sisimbrio, che cresce rigoglioso sulle pareti dei pozzi, intorno alle vasche e agli stagni[2].

173 (56) Le altre piante appartengono al genere delle ferulacee[1], ad esempio il finocchio[2], che come abbiamo detto è molto ricercato dai serpenti[3], e che, una volta secco, viene impiegato per aromatizzare un gran numero di vivande; e come la tapsia, che gli somiglia molto, e della quale abbiamo parlato a proposito degli arbusti esotici[4]; come, infine, la canapa, di largo impiego nella fabbricazione di cordami. Si semina dopo che soffia il favonio[5]; quanto piú è fitta, tanto piú morbida viene la fibra. Il seme è spiccato quando è maturo, dopo l'equinozio d'autunno, e vien fatto sec-

171. [1] Col nome di *sinapis* – di derivazione greca – si indicavano, come del resto con l'italiano senape, innanzitutto due piante della famiglia delle Crocifere: la *Brassica nigra* (senape nera), e la *Sinapis alba* (senape bianca).

[2] Da tener presente che questo stesso nome, in XXVII.139, designa tutt'altra pianta, la *Capsella bursa pastoris*.

172. [1] La pianta che Plinio chiama con il nome di *sisymbrium* presenta notevoli difficoltà quanto a identificazione: sulla base dei particolari esposti nel libro successivo, XX.247, e da Dioscoride III 41, si pensa ad una qualità di menta.

[2] Non è possibile identificare questo sisimbrio, cosí come quello che in XX.247 (*quod in riguis nascitur*) è classificato come tipico dei luoghi umidi, con la pianta omonima di cui si è appena parlato: André (commento cit., p. 167) pensa al *Nasturtium officinale*, detto volgarmente «crescione».

173. [1] Come si vede, sotto questa dizione Plinio raccoglie numerose piante eterogenee che hanno in comune il fusto o lo stelo internamente cavi.

[2] Si tratta del *Foeniculum vulgare*, erba bienne o perenne se spontanea, annua se coltivata, alta fino a due metri; da una delle due sottospecie di questa pianta deriva l'odierna varietà coltivata di cui si consumano i germogli bulbosi.

[3] Cfr. VIII.99, e inoltre al libro successivo, XX.254.

[4] Cfr. XIII.124 sgg.

[5] Cfr. Columella II 10.21, secondo cui la semina va fatta al levare di Arturo, cioè alla fine di febbraio.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

bis vellitur post vindemiam ac lucubrationibus decorticata purga-
174 tur. Optima Alabandica, plagarum praecipue usibus. Tria eius ibi genera: inprobatur cortici proximum aut medullae; laudatissima est e medio quae mesa vocatur. Secunda Mylasea. Quod ad proceritatem quidem attinet, Rosea agri Sabini arborum altitudinem ae-
175 quat. Ferulae duo genera in peregrinis fruticibus diximus. Semen eius in Italia cibus est; conditur quippe duratque in urceis vel anni spatio. Duo ex ea genera, caules et racemi. Corymbian hanc vocant corymbosque quos condiunt.

176 (57) Morbos hortensia quoque sentiunt sicut reliqua terra sata. Namque et ocimum senectute degenerat in serpyllum, et sisymbrium in zmintham, et ex semine brassicae vetere rapa fiunt, atque invicem. Et necatur cuminum haemodoro, nisi repurgetur; est autem unicaule, radice bulbo simili, non nisi in gracili solo nascens. Alius privatim cumini morbus scabies. Et ocimum sub canis ortu
177 pallescit. Omnia vero accessu mulieris menstrualis flavescunt. Bestiolarum quoque genera innascuntur, napis culices, raphano urucae et vermiculi, item lactucis et oleri, utrisque hoc amplius lima-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

care al sole o al vento o al fumo. La canapa si strappa dal terreno dopo la vendemmia; ripulirla dalla scorza è un lavoro che si fa
174 a veglia. La canapa migliore è quella di Alabanda [1], specie per l'impiego nelle reti da caccia; viene distinta in tre tipi: la fibra vicina alla corteccia o al midollo è tenuta in poco conto; la piú apprezzata è quella che, per il fatto di trovarsi nel mezzo, è detta «mesa» [2]. Al secondo posto viene la canapa di Milasa [3]. Per quanto poi riguarda le dimensioni, quella di Rosea nella regione sabina rag-
175 giunge l'altezza degli alberi [4]. Abbiamo parlato, trattando degli arbusti esotici, di due specie di ferula [1]. In Italia se ne mangiano i semi: messi in salamoia e conservati in orci, si mantengono anche per un anno. Due sono le conserve che si fanno con la ferula, quella del gambo e quella dell'infiorescenza [2]. La pianta è detta corimbia, e corimbi le parti che vengono messe in salamoia [3].

176 (57) Anche gli ortaggi sono soggetti a malattie, come le altre piante [1]. Difatti il basilico invecchiando degenera in serpillo [2], e il sisimbrio in menta [3]; dal seme vecchio del cavolo nascono rape, e viceversa [4]. Il cumino, se non lo si ripulisce viene distrutto dall'emodoro [5]: è una pianta costituita da un unico stelo, la radice è simile a un bulbo, e non spunta che su un terreno magro. Altra malattia particolare del cumino è la scabbia [6]; il basilico invece scolorisce al levarsi del Cane: ma tutte le piante ingialliscono se avvici-
177 nate da una donna che ha il mestruo [7]. Su queste piante nascono anche varie specie di insetti: moscerini sul navone, bruchi e piccoli vermi sul rafano [1], ed anche sulla lattuga e sul cavolo, entrambi

174. [1] Città della Caria: cfr. V.109.
[2] Dal greco *mése*, «centrale, di mezzo».
[3] Città della Caria, come Alabanda, cfr. V.108.
[4] La straordinaria fertilità di questo territorio era già stata decantata in XVII.32.

175. [1] Cfr. XIII.123. Le due specie sono la *Ferula communis* e la *Ferula ferulago*.
[2] Cfr. XV.116 e XX.260. Il metodo di conservazione è descritto in Columella XII 7.1; 4.
[3] Dal greco *kórymbos*, «sommità, cima», e quindi, nelle piante, «grappolo» di infiorescenze o di frutti.

176. [1] Per le affezioni riguardanti gli alberi cfr. XVII.218 sgg.
[2] Cfr. Teofrasto, *De causis plantarum* V 7.2: probabilmente si confondeva la pianta inselvatichita con una di un'altra specie.
[3] Cfr. Teofrasto, *De causis plantarum* V 7.1, e *Historia plantarum* II 4.1: in entrambi i contesti si sta parlando di piante la cui coltivazione è stata trascurata.
[4] Cfr. Varrone, *Res rusticae* I 40.2.
[5] Dal greco *haîma*, «sangue», e *dôron*, «dono»; la pianta è stata identificata con una specie di Orobanche, genere molto dannoso alle coltivazioni.
[6] Questo tipo di malattia è già stato menzionato per le piante ad alto fusto, cfr. XVII.223 sgg.
[7] Gli effetti negativi del sangue mestruale, o anche del semplice contatto con la donna nel periodo mestruale, fanno parte di credenze diffuse in molte culture. Per Plinio in particolare cfr. VII.64.

177. [1] C'è confusione di Plinio fra queste piante, a causa dell'oscillazione, già segnalata al paragrafo 75, nota 2, nella terminologia greca. La fonte di questo passo è Teofrasto VII 5.4.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ces et cocleae, porro vero privata animalia, quae facillime stercore iniecto capiuntur condentia in id se. Ferro quoque non expedire tangi rutam, cunilam, mentam, ocimum auctor est Sabinus Tiro in libro Cepuricon, quem Maecenati dicavit.

178 (58) Idem contra formicas, non minimum hortorum exitium, si non sint rigui, remedium monstravit limum marinum aut cinerem obturandis earum foraminibus. Sed efficacissime heliotropio herba necantur. Quidam et aquam diluto latere crudo inimicam his pu-
179 tant. Naporum medicina ervi aliquid una seri, sicut olerum cicer; arcet enim urucas. Quo si omisso enatae sint, remedio est absinthi sucus decocti inspersus vel sedi; genus hoc herbae, quam alii ai-
180 zoum vocant, diximus. Semen olerum si suco eius madefactum seratur, olera nulli animalium obnoxia futura tradunt; in totum vero necari urucas, si palo inponantur in hortis ossa capitis ex equino genere, feminae dumtaxat. Adversus urucas et cancrum fluviatilem in medio horto suspensum auxiliari narrant. Sunt qui sanguineis virgis tangant ea, quae nolint iis obnoxia esse. Infestant et culices riguos hortos, praecipue si sint arbusculae aliquae. Hi galbano accenso fugantur.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

ancor piú attaccati da lumache e da chiocciole; il porro invece ha dei parassiti particolari, che si catturano con molta facilità gettando sulla pianta dello sterco, dove essi vanno a rifugiarsi. Inoltre Sabino Tirone, nel suo trattato *Sulla coltivazione degli orti* (che dedicò a Mecenate)[2] afferma che è bene non toccare col ferro la ruta, la *cunila*, la menta e il basilico.

178 (58) Ancora Sabino Tirone ha prescritto come rimedio contro le formiche – che non sono certo il flagello minore degli orti, qualora manchi l'irrigazione – di chiudere i fori dei formicai con un po' di fango di mare o un po' di cenere. Ma i risultati migliori nel sopprimere le formiche si ottengono usando l'erba elitropia[1]. Alcuni ritengono idonea a combatterle anche l'acqua in cui sia stata
179 fatta sciogliere dell'argilla cruda. Un rimedio per il navone consiste nel seminarlo insieme ad un certo quantitativo di ervo, cosí come per i cavoli è indicato seminare insieme dei ceci, che in effetti tengono lontani i bruchi. Ma se, per inosservanza di questo accorgimento, nei cavoli si sono annidati i bruchi, si può intervenire aspergendo le piante con succo di assenzio bollito o di sedo, pian-
180 ta che, come abbiamo detto, è altrimenti detta *aizoum*[1]. Se col suo succo si bagna la semente delle verdure prima di interrarla, si ottengono delle piante che non potranno essere attaccate da nessun tipo d'insetto; e i bruchi vengono sterminati completamente, se nell'orto si pianta un palo sul quale sia infitto un teschio equino, e precisamente di cavalla[1]. Dicono che contro i bruchi sia utile anche un granchio di fiume tenuto sospeso in mezzo all'orto[2]. C'è chi tocca con verghe di sanguinella[3] le piante che si vuol rendere immuni da questi parassiti. Anche i moscerini infestano gli orti irrigati, soprattutto se vi è qualche piccolo arbusto: si scacciano facendo bruciare del galbano[4].

[2] Nient'altro si sa di questo scrittore, citato solo qui e tra le fonti del libro XIX.

178. [1] La pianta è di incerta identificazione, perché Plinio stesso usa questo medesimo nome per specie diverse: cfr. XXI.46; XXII.57 (dove sembra trattarsi dell'*Heliotropium europaeum*); XXII.60 (dove si parla della *Crozophora tinctoria*); XXII.57 (dove viene cosí indicata anche la cicoria selvatica, *Cichorium intybus*).

179. [1] Per l'uso dell'assenzio contro i parassiti delle piante cfr. XXVII.52; con sedo (cfr. XXV.160) si indicano piú specie di un genere (*Sedum*) diffuso in Italia soprattutto su muri e fessure di rocce, che vien detto comunemente «semprevivo» (quest'ultimo, del resto, è il significato del nome greco, composto da *aeí*, «sempre», e *zôon*, «vivente»). Cfr. XVIII.159, nota 2. L'uso del succo di *sedum* è raccomandato anche da Columella X 356; XI 3.61 e 64.

180. [1] Precauzione consigliata da Palladio I 35.16; dal canto suo Columella X 344 sgg. menziona l'uso del cranio d'asino fra le pratiche introdotte dagli Etruschi per scongiurare il rischio che la ruggine infesti le colture.

[2] Cosí Palladio I 35.3.

[3] La *Cornus sanguinea* era ritenuta, come attestano Plinio stesso (XXIV.73) e Macrobio (*Saturnalia* III 20.3) una pianta dotata di influssi negativi.

[4] Per questa sostanza cfr. XII.126 e nota relativa.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

181 Nam quod ad permutationem seminum attinet, quibusdam ex his firmitas maior est, ut coriandro, betae, porro, nasturtio, sinapi, erucae, cunilae et fere acribus; infirmiora autem sunt atriplici, ocimo, cucurbitae, cucumi, et aestiva omnia hibernis magis; minime autem durat gethyum. Sed ex his, quae sunt fortissima, nullum ultra quadrimatum utile est, dumtaxat serendo, culinis et ultra tempestiva sunt.

182 (59) Peculiaris medicina raphano, betae, rutae, cunilae in salsis aquis, quae et alioqui plurimum suavitati et fertilitati conferunt. Ceteris dulcium aquarum rigua prosunt. Utilissimae ex his quae frigidissimae et quae potu suavissimae. Minus utiles e stagno et quas elices inducunt, quoniam herbarum semina invehunt. Praecipue tamen imbres alunt, nam et bestiolae innascentes necantur.

183 (60) His horae rigandi matutino atque vespera, ne infervescat aqua sole, ocimo tantum et meridie; nam etiam satum celerrime erumpere putant inter initia ferventi aqua aspersum. Omnia autem tralata meliora grandioraque fiunt, maxime porri napique. In tralatione et medicina est, desinuntque sentire iniurias, ut gethyum,
184 porrum, raphani, apium, lactucae, rapa, cucumis. Omnia autem fere sunt et silvestria foliis minora et caulibus, suco acriora, sicut cunila, origanum, ruta. Solum vero ex omnibus lapathum silvestre melius. Hoc in sativis rumix vocatur, omnium, quae seruntur nascunturque, fortissimum; tradunt certe semel satum durare nec
185 vinci umquam a terra, maxime iuxta aquam. Usus eius cum tisana tantum in cibis; leniorem gratioremque saporem praestat. Silve-

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

181 Per quello che riguarda le alterazioni cui vanno soggetti i semi, si osserva che certuni sono piú stabili, come quelli del coriandolo, della bietola, del porro, del nasturzio, della senape, della ruchetta, della *cunila*, e in generale i semi acri; meno stabili invece sono quelli dell'atreplice, del basilico, della zucca, del cetriolo, e tutte le semenze estive rispetto a quelle invernali. I semi di *getion* sono i meno resistenti di tutti. Comunque, anche fra i piú resistenti, nessun seme è utilizzabile oltre i quattro anni, almeno per l'impiego in agricoltura; per gli usi di cucina sono buoni anche oltre questo termine.

182 (59) Un rimedio specifico per il rafano, la bietola, la ruta, la *cunila*, consiste nell'irrigazione con acque saline, che inoltre influiscono positivamente sul sapore e sulla produttività. Tutti gli altri ortaggi invece traggono vantaggio dall'essere bagnati d'acqua dolce: la piú utile è quella piú fredda e piú gradevole da bere, mentre sono meno proficue le acque provenienti da uno stagno o quelle convogliate per mezzo di fossati, perché recano con sé semi di erbe. Tuttavia il massimo apporto nutritivo proviene dall'acqua piovana: quest'ultima, infatti, elimina anche gli insetti che nascono sulle piante.

183 (60) I momenti adatti all'irrigazione sono il mattino e la sera, per evitare che l'acqua venga scaldata dal sole; solo il basilico può essere bagnato anche a mezzogiorno: in effetti si ritiene che anche appena seminato spunti fuori in brevissimo tempo se fin dall'inizio viene innaffiato d'acqua calda. Tutti gli ortaggi migliorano e si accrescono se vengono trapiantati, soprattutto il porro e il navone. Per ortaggi come il *getion*, il porro, il rafano[1], l'apio, la lattuga, la rapa, il cetriolo, il trapianto costituisce anche una cura, poi-
184 ché permette di ovviare a eventuali danni subiti. Quasi tutte queste piante esistono anche nella specie selvatica; in tal caso hanno foglie e stelo piú piccoli, succo piú acre, come per esempio la *cunila*, l'origano, la ruta. Fra tutte, a dir la verità, solo il lapato[1] silvestre è migliore di quello coltivato. Questa pianta viene chiamata romice ed è la piú robusta fra quelle coltivate e quelle spontanee. Si sa con sicurezza che una volta seminata si mantiene perennemente senza mai venir sopraffatta dalla terra, soprattutto se si tro-
185 va in prossimità dell'acqua. Come alimento viene utilizzata soltanto unitamente a crema d'orzo, perché presenta un gusto piú deli-

183. [1] Cfr. Teofrasto VII 5.3, con il consueto fraintendimento di *rháphanos*, su cui cfr. par. 75, nota 2.

184. [1] Cfr. par. 96, nota 2.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

stre ad multa medicamina utile est. – (Adeoque nihil omisit cura, ut carmine quoque comprehensum reperiam, fabis caprini fimi singulis cavatis, si porri, erucae, lactucae, apii, intubi, nasturtii semina inclusa serantur, mire provenire. – Quae sunt et silvestria, eadem sativis sicciora intelleguntur et acriora). –

186 (61) Namque et sucorum saporumque dicenda differentia est, vel maior in his quam in pomis. Sunt autem acres cunilae, origani, nasturti, sinapis, amari absinthi, centaurei; aquatiles cucumeris, cucurbitae, lactucae; acuti thymi, cunilae; acuti et odorati apii, aneti, feniculi. Salsus tantum e saporibus non nascitur; aliquando extra insidit pulveris modo, et cicerculis tantum.

187 (62) Atque ut intellegatur vana ceu plerumque vitae persuasio, panax piperis saporem reddit et magis etiam siliquastrum, ob id piperitidis nomine accepto, libanotis odorem turis, zmyrnium murrae. De panace abunde dictum est. Libanotis locis putribus et macris ac roscidis seritur semine. Radicem habet olusatri, nihil ture differentem. Usus eius post annum stomacho saluberrimus. Quidam eam nomine alio rosmarinum appellant. Zmyrnium olus seri-
188 tur iisdem locis murramque radice resipit. Eadem et siliquastro satio. Reliqua a ceteris et odore et sapore differunt, ut anetum, tantaque est diversitas atque vis, ut non solum aliud alio mutetur, sed

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

cato e piú gradevole. La specie selvatica si usa per preparare numerosi medicamenti [1]. Mi sono documentato a tal punto su questa materia, senza nulla tralasciare, che ho trovato l'indicazione, inserita anche in un componimento poetico, per cui porro, ruchetta, lattuga, apio, indivia, nasturzio, crescono straordinariamente bene se i loro semi vengono interrati racchiusi singolarmente in una pallottola di sterco di capra. Gli ortaggi di cui esiste anche una specie selvatica, viene osservato, sono in tal caso piú secchi e piú acri di quelli coltivati.

186 (61) Bisogna inoltre parlare della diversità di succo e di sapore, che per gli ortaggi è ancor piú netta di quella che si riscontra nella frutta [1]. Sono acri la *cunila*, l'origano, il nasturzio, la senape; amari l'assenzio e il centaureo; acquosi il cetriolo, la zucca, la lattuga; intensi il timo e la *cunila*; intensi e aromatici l'apio, l'aneto, il finocchio. Soltanto il gusto salato non esiste spontaneo; talvolta si costituisce all'esterno, come una sorta di polvere, ed esclusivamente nella cicerchia.

187 (62) E per far capire quanto siano inconsistenti alcune convinzioni, come lo sono per lo piú quelle diffuse nel vivere comune, ricordo che la panacea ha il sapore del pepe [1], e il siliquastro ancor di piú (per questo ha preso il nome di piperitide) [2]; che la libanotide odora d'incenso, lo smirnio di mirra. Della panacea si è parlato piú che a sufficienza [3]; la libanotide [4] si coltiva per semina in terreni friabili, magri e bagnati spesso dalla rugiada. Ha la radice dell'olusatro, del tutto simile a quella dell'incenso; si utilizza un anno dopo la semina ed è molto salutare per lo stomaco. Alcuni le dànno un nome diverso, cioè quello di «rosmarino». Lo smirnio si semina come erbaggio nei medesimi luoghi, e la sua radice ha l'a-
188 roma della mirra. Il siliquastro si semina analogamente. Le restanti piante si distinguono da tutte le altre sia per l'odore sia per il sapore, come l'aneto; le loro differenze e le loro proprietà sono di tale portata che non solo queste erbe si modificano una con l'altra, ma possono anche del tutto neutralizzarsi a vicenda. I cuochi usa-

185. [1] Sugli usi terapeutici cfr. piú avanti, XX.231 sgg.

186. [1] Per cui cfr. XV.106.

187. [1] Questa panacea è una pianta diversa da quella descritta al paragrafo 165, ed è stata invece identificata con l'opopanace, cfr. XXV.30 sgg.

[2] Cfr. XX.170; si tratta forse di un altro nome per il *Lepidium latifolium*, già menzionato al paragrafo 166.

[3] Cfr. XII.127.

[4] Il nome di derivazione greca (*libanos* significa «incenso») allude alle proprietà aromatiche della pianta, per la quale è stata proposta (cfr. André, commento cit., p. 174) l'identificazione con un'ombrellifera, la *Cachrys libanotis*.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

etiam in totum auferatur. Apio eximunt coqui obsoniis acetum, eodem cellarii in saccis odorem vino gravem.

189 Et hactenus hortensia dicta sint, ciborum gratia dumtaxat. Maximum quidem opus in iisdem naturae restat, quoniam proventus tantum adhuc summasque quasdam tractavimus, vera autem cuiusque natura non nisi medico effectu pernosci potest, opus ingens occultumque divinitatis et quo nullum reperiri possit maius. Ne singulis id rebus contexeremus, iusta fecit ratio, cum ad alios medendi desideria pertinerent, longis utriusque dilationibus futuris, si miscuissemus. Nunc suis quaeque partibus constabunt poteruntque a volentibus iungi.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

no l'apio per eliminare il gusto d'aceto dalle vivande, e i cantinieri, con apio messo nei filtri, cancellano il cattivo odore che può essere presente nel vino.

189 Basta cosí per la trattazione degli ortaggi, almeno per quello che riguarda l'uso alimentare. Resta per queste piante da esporre l'aspetto, molto importante, delle loro proprietà naturali, perché finora abbiamo parlato solo di come nascono e di alcune caratteristiche essenziali, ma non si può conoscere a fondo la loro vera natura se non attraverso l'esame dei loro effetti terapeutici: opera grande e misteriosa della divinità, la piú alta di quante se ne possano scoprire. Un criterio corretto ci ha indotto a non inserire questa materia fra le osservazioni sulle singole piante, considerato che l'interesse per le proprietà medicinali riguarda un diverso tipo di lettore, e mescolare i due argomenti avrebbe significato creare lentezza e ritardo nella trattazione di entrambi. Cosí, invece, ciascun argomento avrà la sua trattazione distinta; chi poi lo volesse, potrà riunirle.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

# *Nota critica e nota alle illustrazioni*

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Nota critica.

Posta l'edizione di Karl Mayhoff (per cui vedi la Nota biobibliografica nel primo volume) a base della presente, non si è tuttavia mancato all'occasione opportuna sia di utilizzare contributi particolari, soprattutto della piú avanzata ma non ancora completa edizione delle Belles Lettres, sia di proporre qualche soluzione diversa.

Si dànno qui di seguito gli elenchi delle varianti adottate dai curatori dei singoli libri, seguite dalle corrispondenti lezioni del Mayhoff.

| | | | |
|---|---|---|---|
| XII | 20 | durae | purae |
| | 23 | Rarusque | Rarus . . . que |
| | 42 | cyperi | cypiros |
| | 47 | mittere | amittere |
| | 59 | poma | poena |
| | 65 | Il periodo *Adulteratur . . . modis* è posposto a quello *Probatur . . . frietur.* | |
| | 91 | cortex | torpet |
| | 121 | arescit in | arescit, in |
| | 122 | mutatur | mutatum |
| | 126 | quam | quae |
| XIII | 12 | item | dein |
| | 20 | transeunte femina | transeuntem feminam |
| | 28 | fruticem | frutice |
| | | rami, orbe | rami orbe |
| | 44 | iniqua | inimica |
| | 45 | Nicolai | nicolai |
| | 47 | coïcas | coecas |
| | 60 | persicam | perseam |
| | 62 | nisi si | nisi sit |
| | 65 | Silvestris et | Silvestris fuit et |
| | 69 | Nilo. | Nilo, |
| | 77 | Turbidus liquor vim glutinis | Turbidum liquoris glutinum |
| | | prelis | praelis |
| | 80 | scidae | schidae |
| | 105 | cerasi; | cerasis, |



www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 106 | accipimus | accepimus |
| | 118 | sesamae | sesames |
| | 120 | Graeco | Graecis |
| | 137 | interius | inferius |
| | | ferre. In alto | ferre in alto. |
| XIV | 9 | pantheram | pateram |
| | 10 | exire sinitur | ex iis petitur |
| | 16 | fabrilis, in iisque | fabrilisque in eo |
| | 24 | frigidos non respuunt | frigidi iis non respuuntur |
| | 37 | hirtiola | itriola |
| | 43 | Phalacra Idae | Phalacram |
| | 56 | tamen | tantum |
| | 78 | quae | qua re |
| | 81 | scripula | scripulam |
| | 88 | proxumi | Postumia |
| | 91 | lactis datos | datos lactis |
| | | navigaret | navigasset |
| | 92 | vinum, murrinam | vinum murrinam |
| | 94 | intellegente | intellegentis |
| | | Italia | Italiae |
| | 95 | Aminneumque | Aminniumque |
| | 99 | qui | quae |
| | 117 | Thasos | Thasios |
| | 123 | est autem | item |
| | 125 | quae ex | qui et |
| | | alia quae simul et pice. Est et natura | aliqua est musti picea natura |
| | 136 | est | esse |
| XV | 12 | cadat | cadant |
| | 16 | purae. Muriae innatant | purae innatant |
| | 18 | alia | alias |
| | 23 | vocatur. Quod | vocatur, quod |
| | 30 | cnecinum | cnidinum |
| | 36 | sappiniae | sappini |
| | | aravicelos | ravicelos |
| | 41 | et nigra ac | minora, at |
| | 50 | Quiriana | Quiriniana |
| | 53 | Cunctis | E cunctis |
| | | lacte | lactere |
| | 77 | sacro | sacra |
| | | anno sexcentesimo | anno . . . |
| | 78 | sata | satae |

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

| | | |
|---|---|---|
| | 79 atque | fitque |
| | gignitur | gignatur |
| | 80 genialesque | cerialesque |
| | 88 et ideo | eae ideoque et |
| | 92 molunturque | modo molantur |
| | 99 mimaecylon | memaecylon |
| | 102 vexit | invexit |
| | ut diximus | [ut diximus] |
| | 113 ac e | et |
| | 117 sunt | sicut |
| | 127 tradidit coli Cato | tradidit Cato |
| | coronari | coronare |
| | 135 testatione | detestatione |
| | 136 tenentem | teneret in |
| XVI | 1 sive ab | ab |
| | 2 sit | [sit] |
| | 10 datur | dantur |
| | 16 alia quernae | quernae alia |
| | Iam in | Iam |
| | 19 acylon | aculon |
| | 28 duritie, . . . plerumque | duritie, plerumque et |
| | 31 Cremato quoque | Crematoque |
| | 37 Aesculeto | aesculeto |
| | 42 ei | in ea |
| | 51 Reperio | Repertum |
| | 53 accipit | accepit |
| | 64 ac | ut |
| | circumcludatur | circumcludantur |
| | 65 mari | maris |
| | dulcem, | dulcem. |
| | tunicas | tunicae |
| | membrana esse | membrana |
| | 68 †solicios† | solidos |
| | 69 Acerum | Aceris |
| | 70 crispicanti | crispanti |
| | lenis quies | . . . levisque est |
| | silentio | set lentore |
| | 71 utilis | utili |
| | 72 montuosam | montanam |
| | 73 opulus | populus |
| | 75 comitatur | comitantur |
| | 78 distinguere. Hae | distinguere ac |
| | 80 quibusdam | cedro cuidam |
| | 84 pomum | pomum tali |

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

| | | |
|---|---|---|
| 88 | interiores | inferiores |
| 92 | ac rara | aut rara |
| 95 | Hoc | Haec |
| | arborum. Flos | arborum, flos |
| | tristes | tristes quaedam |
| 97 | cetera | ceterae |
| 103 | tubures | tuberes |
| 115 | Venefensi | Venesi |
| 119 | opulus | populus |
| 121 | sativo | sato |
| 126 | carnosus, ut suberi | carnosus suberi |
| | membranaceus, ut viti | membranaceus viti |
| | tunicis, ut vitibus | tunicis vitibus |
| 135 | in Arabia | in Arabiam |
| 137 | iisdem loci | iisdem |
| | et | set |
| 140 | femina fertilis, mas | femina . . . |
| | pomorum | pinorum |
| | tenera | teres |
| 142 | si sinatur alia | nisu naturali |
| 147 | Simili modo in nigra | simili modo ut in nigra. |
| 155 | nescit | scit |
| 158 | limosiore | lignosiore |
| 161 | Belgicis. Haec et Creticis commendatio omnibus | Belgicis haec et Creticis commendatioribus |
| 166 | magnitudine | longitudine |
| 167 | elegia | eletia |
| | nascens adarca nomine palustris ex cortice, tantum sub ipsa coma | palustris ex cortice tantum sub ipsa coma nascens, adarca nomine |
| 173 | corrudam | corrudae |
| | salices | salicis |
| | caesaeque densius | densius caesaeque |
| 174 | statim | etiam |
| | mollioribus | maioribus |
| 177 | vitellinam | nitelinam |
| 178 | videatur | videantur |
| 181 | cortici | corpori |
| 182 | cui | carni |
| 186 | fluctuatur | fluvitat |
| | cornus, robur | ornus, robur |
| 187 | Inventum pictorum tabellis inmortale nullisque fissile rimis hoc lignum proximum medullae est. In abiete lusson Graeci vocant. | Hoc lignum proximum medullae est. In abiete lusson Graeci vocant. Inventum pictorum tabellis inmortale nullisque fissile rimis. |
| 193 | carpino | sappino |
| 195 | pessima bifidis materies | . . . materies |
| 196 | decorticatur | detoratur |

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

| | | |
|---|---|---|
| | 203 ea | [ea] |
| | 205 Celebratur | Celebravit |
| | 206 opulus | populus |
| | 208 facillima | facillimo |
| | 209 genere ficus | genere vitis |
| | ex his ficus, vitex | ex his vitex |
| | 214 Ellenicon | Endocon |
| | 216 Nonne | Non et |
| | 221 et, si | etsi |
| | 224 durant annis. Eaedem | duraturae annis eaedem |
| | 226 abdicat | abdicant |
| | 231 opulus | populus |
| | tubera | tuber iam |
| | 234 olivae | olea |
| | 238 Caphyae | Caphya |
| | 239 taurum | tauram |
| | 241 acutis | acidis |
| | 243 adgnoscitur | adgnascitur |
| | 244 cassytas | cadytas |
| | 245 plerique, copiosissimum in quercu. Alii hyphear vocant in omni | plerique. Copiosissimum in quercu, quod hyphear vocant. In omni |
| | acini odor | . . . odor |
| XVII | 9 in universum et | [in universum et] |
| | 15 quae | quia |
| | 29 marra | intenta cura |
| | 33 sive macram si quis probare velit | [probaverim] |
| | eas | eius |
| | 46 in fruge est | fruges |
| | 61 nasci | partum |
| | 77 Maritas | Atinias |
| | 102 numero remedio | numero |
| | 104 germinationem | cognationem |
| | 109 osseo cortice, ne | osseo, cortex ne |
| | 119 surculo a latere | latere |
| | 128 diebus; ad | diebus ad |
| | 131 quaestio siderumque | inserendique |
| | 140 arbores | [arbores] |
| | 148 satis – refringi solum debet supra –, | satis. Refringi solum debet sub ea |
| | 160 Gemmas non pauciores quam | . . . quam |
| | 178 ali iubentur | educentur |
| | 193 exesam | esse eam |
| | 204 in ipso | ex ipso |
| | 205 omnis | [omnis] |

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

| | | |
|---|---|---|
| | 211 ut transilem faciant, ni | ut rasilem faciant, si |
| | 214 eadem | eadem ut |
| | 225 rariores | largiores |
| | 230 annis | [annis] |
| | 234 secundum locum habent causae | secundum . . . habent causas |
| | 239 cytisus necatur | cytisus, necatur |
| | 256 moriuntur | commoriuntur |
| | 257 ad . . .; vitalia | ad vitalia . . . |
| XVIII | 2 accedit intus | accedimus |
| | tela | et tela |
| | 5 iuvant aluntque | iuvent alantque |
| | stet | constet |
| | 9 Iugerum | Iugum |
| | 10 in familia | e familia |
| | 11 nec | non |
| | 14 et antequam | nec antequam |
| | 16 verum | vero |
| | 21 ipso | et ipso |
| | Sed | Et |
| | 25 die | deo |
| | 32 fecerunt | fecere |
| | eadem | in eadem |
| | 33 aestivosis | aestuosis |
| | 38 subole, suo | subole sua |
| | 42 familiam | familiam suam |
| | 44 cessat is | cessantis |
| | 47 ne procidant aut | vel proclivibus ac |
| | 50 at commune . . . usui | ad communem . . . usum |
| | 53 sativorum | satorum |
| | 55 phobas | iubas |
| | 57 ut | at |
| | sed ceteris ramosus | sed, . . . ceteris ramosis |
| | fistulosus | fistulosis |
| | 58 cacumine. Frumentum | cacumine, ut frumentum |
| | multiplicia | multifolia |
| | 63 tum | [cum] |
| | 65 canere | serere |
| | 70 quo | e quo |
| | trimestri | trimestris |
| | 71 geminae | gemmeae |
| | 78 aut rotundius | ac rotundius |
| | optimo | opimo |
| | 81 potentissima | pollentissima |
| | olyra | oryza |

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

| | | |
|---|---|---|
| 83 | aestivosos | aestuosos |
| | antiquo is Latio | antiquis Latii |
| 90 | semel pollinatam | semel . . . pollinatam |
| 98 | pilo | in pila |
| 101 | quoniam | cum |
| 102 | maturato | maceratis |
| 105 | streptici | speustici |
| 110 | planitie | planities |
| 111 | campus | campus Campanus |
| 114 | adferendi | adserendi |
| 116 | initium | dimidium |
| | graneum | tragum |
| 117 | ea | ex ea |
| 118 | fabata | puls fabata |
| | et hebetare | set hebetare |
| 122 | omnino decocta | omni modo cocta |
| 126 | ab his | ab iis |
| 128 | legit | eligit |
| 131 | seminentur | semen inaretur |
| 133 | adsensu caeli | ad sensum . . . |
| 135 | ex arvo | ex area |
| 139 | persatum | satum |
| 143 | gelaret | generaret |
| 144 | dos ei | dos est |
| 146 | Cavendum | et cavendum |
| 162 | verum | vel |
| 163 | raphanos | rapa, raphanos |
| 166 | nata | nota |
| 167 | et nova | ac nova |
| 172 | ut duas adderent | duas addere |
| 180 | iteratio, | iteratur |
| 185 | in articulo est | in articulum exiit |
| 187 | provenere; priore | provenere, ut priore |
| 188 | sed et | sed |
| 191 | recipiat ut ante | recipiat. Ante |
| 192 | enim in confesso | nemini incompertum |
| | napos . . . ne serito | napus . . . ne seritor |
| | hordeum serito | hordeum seritor |
| 193 | inaret | in agro acervet |
| | dispergere autem priusquam ares, aut | dispergere caveto, priusquam ares. At |
| | aviarii pulvere | ut fimi ex aviariis seminis vice spargas ante pulverem |
| 194 | iustum est | iustum mense |
| | sub divo | sub diu |
| | stercoratur | stercoretur |

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

| | | |
|---|---|---|
| 196 | inde | inde et |
| 198 | viciae XII | viciae VII |
| 199 | Macies enim soli | Macie enim solum |
| | habet | habeat |
| 200 | Praxidico | Praxidica |
| 205 | nunc | nunc etiam |
| 206 | tam | iam |
| 207 | anni solisque | annis solisque |
| 208 | motu stellarum grandines, imbres | motus stellarum, grandinum, imbrium |
| 210 | convexitas | convexitatis |
| 212 | Auctores | et auctores |
| 213 | Anaximander XXIX | Anaximander XXXI |
| 223 | decidat | decedat |
| 224 | adveniente | novem a |
| 225 | negotiatoris avaritia. Nubilo | negotiatores avari. Ita nubilo |
| 238 | deus | dies |
| 239 | posthiemat | hiemat post diem hunc |
| 243 | purgari | et purgari |
| | interpurgari | interputari |
| 247 | eas stellas | [eas stellas] |
| 249 | Dedecus | Dedecus enim |
| 252 | tegatur | obtegatur |
| 259 | in prata | inarata |
| 263 | optimo | opimo |
| 264 | at sol | sol |
| 269 | postridie | post triduum |
| | indicans | ingens |
| 270 | descriptis | discriptis |
| 281 | (huius defluvio . . . lactescunt) | [huius defluvio . . . lactescunt] |
| 285 | quos | quod |
| 287 | sordere | sordidas |
| 289 | finiendis | leniendis |
| 290 | vel | et |
| 293 | medebitur. Hic | medebitur hic; |
| | non | ne |
| 295 | Vergili | creta Vergili |
| 299 | substratu animalium | substraturi animalibus |
| 304 | sufficit | sufficiat |
| 306 | Hispania . . . Africae. Ante | Hispania, Africa, et ante |
| | conduntur. Ita frumenta, si | conduntur ita frumenta. Si |
| 317 | arbori stela, ab aliis arca | arboris stella, aliis arcas |
| | se cum | secum |
| 325 | agat | aget |
| 326 | currit | curret |
| 327 | cinere | cultro |

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

| | | |
|---|---|---|
| 330 | aestate | [aestate] |
| | nec contra . . . supra dictum | [nec contra . . . supra dictum] |
| 333 | est. | esse, |
| 334 | enim | animam |
| | radices | radicibus |
| 335 | at quacumque aquilo praedicitur, | ad quaecumque aquilo praedicetur: |
| | septemtrio | septemtrione |
| 341 | attingimus | attingemus |
| 342 | et oritur | [et oritur] |
| 343 | rubescunt | rubescent |
| 347 | Cornu eius septemtrionale acuminatum | Cornu superius acuminatum septemtrionalem |
| | recta | erecta |
| 352 | aut | [aut] |
| 353 | Sin | Si vero |
| 357 | iam | etiam, si |
| 358 | Si flexuose volitet flamma, ventum; et lumina | si flexuose volitet flamma. Ventum nuntiant lumina |
| 362 | si continuabunt | si continuabunt, serenum diem |
| 364 | segniterque contra industriam suam apes | et apes operantes segniter vel contra industriam suam |

| | | |
|---|---|---|
| XIX | 3 proxuma | post XV annos |
| | 5 ad summa audaciae pervenire | ac summa audacia pervehi mare |
| | 7 reditu | reditu? |
| | 17 aenis | aculeis |
| | 20 asbestinon | ἀσβέστινον |
| | 22 pellente. Velo purpureo | pellente vela. Purpureo |
| | 24 mutatis | mutati a |
| | 25 sparta | σπαρτὰ |
| | 26 dato | data |
| | 27 manu textisque manicis convolutum | manuque textis manicis convoluta |
| | 28 caminatum | alligatum |
| | 34 vivant | vivat |
| | 44 coniectum | coiectum |
| | 48 unguente | unguentis |
| | 53 quendam | quondam |
| | 55 frigus | rigor |
| | 56 Mox enim | Macellum |
| | vectigal | vectigali |
| | iure, | iure: |
| | pauperum. His in | pauperrumis, in |
| | 57 ut nunc, maxime | ut nunc maxime, |
| | 59 Iam quoque | Iam |
| | urbana in imagine | urbana imagine |

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

| | | |
|---|---|---|
| 60 | praeparantibus et . . . post | praeparantibus post |
| 69 | cucurbitas, ex nonis | cucurbitas et nonis, |
| 70 | crevit | crescit |
| | et draconis | [et] draconis |
| 76 | At | Ab eo |
| 86 | phthiriasin | φθειρίασιν |
| 88 | Graece dicitur staphylinos; | Graeciae |
| 93 | Et | Set |
| | Epimenidium | Epimenidu |
| 95 | coccygian | cyica |
| 103 | ver ac, | ver, at |
| 105 | cocta, sicca | cocta sicut |
| 107 | marcescant | inarescat |
| 109 | semper. Si nutritur | semper, si nutriatur |
| | secetur, cum | secetur. Cum |
| | tunicis vel | tunicisve |
| 110 | aridioris | flavidioris |
| 111 | separantur | spernantur |
| 112 | antiscordon | ἀντισχόροδον |
| | eruperint | eruperunt |
| 114 | Saturnalia ac Compitalia | Compitalia ac Saturnalia |
| 119 | foliacea | foliacia |
| 120 | At | Et |
| 123 | nepeta | nepete |
| 126 | picrida | πικρίδα |
| | meconis | μεκωνίς |
| 127 | astytida | ἀστυτίδα |
| | eunuchion | εὐνουχεῖον |
| 128 | oxymelite | oxymeli tum |
| 133 | lente | lenti |
| 138 | locus est | locus sit |
| 139 | Trizianum | Tritanum |
| 140 | in dote, etsi | in dote est. |
| 141 | Trizianum | Tritianum |
| 142 | conferunt et, | conferunt, at |
| | halmyridia | ἁλμυρίδια |
| 143 | aut | ut et |
| 144 | triumphorum | triumpho |
| 145 | in silvestribus | e silvestribus |
| 150 | Dein | Biennio dein |
| 151 | orminon aut myacanthon | ὅρμινον aut μυάκανθον |
| 153 | modis serunt | modis |
| 159 | hedyosmon | ἡδύοσμον |
| 160 | Grato menta odore mensas | Grata tomento mensas odore |
| | fastidiis medentur | fastidiis . . . |
| 161 | hoc | in hoc |

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

| | | |
|---|---|---|
| 163 | praeceperant | praeceperunt |
| | et post | post |
| | seratur, siccis | seratur sic, siccis |
| | in fossam cavata | ideo fossa inclusa |
| 167 | portulaca | porcillaca |
| 176 | haemodoro | αἱμοδώρῳ |
| 177 | culices | pulices |
| | Cepuricon | κηπουρικῶν |
| 180 | aizoum | ἀείζωον |
| 184 | sunt et silvestria | silvestria sunt et |
| | aquam | aquas |

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

## Nota alle illustrazioni.

L'apparato illustrativo di questo primo tomo del terzo volume della *Storia naturale* di Plinio offre raffigurazioni pittoriche di frutta e di legumi quali si ritrovano in affreschi di Ercolano e Pompei, conservati in loco o al Museo Nazionale di Napoli. Le raffigurazioni delle piante invece sono ricavate dagli affreschi del *Viridarium* di Villa Livia, conservate al Museo Nazionale delle Terme di Roma.

Il primo inserto (tra le pp. 330-31; foto Foglia, Napoli) presenta un coniglio in atto di rosicchiare quattro fichi di due qualità (cfr. libro XV, capp. 19 sg.); un grappolo di uva rossa (libro XIV) con un fico; una pernice che becchetta dell'uva bianca (libro XIV); natura morta con materiale scrittorio, decorazioni e frutta: pera (libro XV, cap. 16), melagrana e mela; frutta sul davanzale di una finestra, forse due prugne (libro XV, cap. 12) e fichi; una pernice appesa, una mela rossa (libro XV, capp. 14 sg.) e una melagrana (cap. 11); alcuni commestibili: paniere con fave (libro XVIII, cap. 30) e una pagnotta di grano (cap. 20).

Nel secondo inserto (tra le pp. 490-91; foto Vasari, Roma) appaiono una maestosa quercia (cfr. libro XVI, cap. 8); una serie di arbusti e alberi da frutta, e un abete (libro XVI, cap. 18); la vetta di un melograno con pino (libro XVI, cap. 16) sullo sfondo; ancora un pino, con una gazza su un ramo, e una palma (libro XIII, capp. 6-9); una ghiandaia posata su un corbezzolo (libro XV, cap. 28) e un uccello canterino su un ramo di melograno; infine, uno zigolo sopra i rami di un boschetto.

Si ringraziano per la collaborazione Maria Ida Di Giammarco e Giovanni Bergamini, i direttori del Museo Nazionale di Napoli e del Museo Nazionale delle Terme di Roma.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

# *Indici dei nomi di persona, dei luoghi e dei popoli*

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

# INDICE DEI NOMI DI PERSONA


Acca Larenzia, XVIII.6.
Accio, Lucio (?), XVIII.200.
Achille, XVI.62.
Acilio Stenelo, XIV.48-50.
Adone, XIX.49.
Africano, *vedi* Scipione Africano, Publio Cornelio.
Africano Maggiore, *vedi* Scipione Africano, Publio Cornelio.
Africano Minore, *vedi* Scipione Emiliano, Publio Cornelio.
Agamennone, XVI.238.
Agrippa, Marco Vipsanio, XIV.147; XVI.7-8, 201.
Agrippina Minore, XVI.242.
Alcibiade, XIV.144.
Alcinoo, XIX.49.
Alessandro Magno, re di Macedonia, XII.21, 24, 33, 62, 86, 117; XIII.3, 50, 69, 101, 140; XIV.58; XV.46, 132; XVI.144, 221; XVIII.65; XIX.22.
Amasi, faraone, XIX.12.
Ammone, XII.107, 134; XIII.102, 111.
Anassilao, XIX.20.
Anassimandro, XVIII.213.
Androcide, XIV.58; XVII.240.
Anfiarao, XVI.237.
Anfiloco, XIII.130-31; XVIII.144.
Anneo Seneca, *vedi* Seneca, Lucio Anneo.
Annibale, XV.76; XVI.216; XVII.7; XVIII.166.
Antigenide, XVI.170.
Antigono Gonata, re di Macedonia, XII.56.
Antigono Monoftalmo, XIII.73.
Antioco, re di Siria non specificato, XVIII.294.
Antioco III il Grande, re di Siria, XIII.24.
Antonio, Marco, XIV.147; XIX.22.
Anziate, *vedi* Valerio Anziate.
Apicio, Marco Gavio, XIX.137, 143.
Apollo, XII.3; XV.134; XVI.216, 240; XIX.23, 86.
Apollodoro, XIV.76.
Appio, membro della gente Claudia non identificabile, XV.49.
Aquilio Gallo, Gaio, XVII.2.
Archelao, re di Macedonia, XVIII.22.
Archibio, XVIII.294.
Argo, XVI.239.
Aristandro, XVII.243.
Aristeo, XIV.53.
Aristomaco di Soli, XIII.131; XIV.120; XIX.84.
Aristotele, XVIII.335.
Arpalo, XVI.144.
Asclepiade di Prusa, XIV.76.
Asinio Gallo, Gaio, XIII.92.
Assabino, XII.89.
Ateio Capitone, Gaio, XIV.93; XVIII.108.
Attalo III, re di Pergamo, XVIII.22.
Attico, Giulio, XVII.90.
Attilio Regolo, Gaio, XVIII.20.
Attilio Regolo, Marco, XVIII.27.
Atto Navio, XV.77.
Augia, XVII.50.
Augusta, *vedi* Livia Drusilla.
Augusto, Gaio Giulio Cesare Ottaviano, imperatore, XII.13, 94; XIII.74, 79-80, 83; XIV.61, 72; XV.47, 130, 136-37; XVI.7-8, 191; XVIII.37, 94, 114; XIX.24, 128.

Bacco, XVI.147.
Bagoa, XIII.41.
Balbillo, Tiberio Claudio, XIX.3.
Bebio, Quinto, XIII.85.
Bebio Tanfilo, Marco, XIII.85.
Bebrice, XVI.239.
Bellerofonte, XIII.88.
Bocco, Lucio Cornelio, XVI.216.
Bruto, Lucio Giunio, XV.134.
Bubulco, soprannome, XVIII.10.

Caligola, Gaio, imperatore, XII.10; XIII.22; XIV.56, 64; XVI.201.
Callippo, XVIII.312.
Capitolino, *vedi* Manlio Capitolino, Marco.
Cassio Emina, Lucio, XIII.84-85; XVIII.7.
Cassio Longino, Gaio, XVII.244.
Catone il Censore, Marco Porcio, XIV.44, 52, 79, 86, 90-91, 104, 110, 129; XV.20, 24, 33, 44, 46, 50, 56, 72, 74-75, 82, 84-85, 90, 122-23, 127; XVI.92, 139, 141, 173, 176, 193-94, 230; XVII.34-35, 55, 71, 80, 83, 86-87, 93, 96, 111, 115, 119, 125, 128, 170, 190, 195, 198-99, 223, 263, 265, 267; XVIII.11, 22, 26-29, 34, 36, 44, 77, 143, 163, 174, 229, 243, 260, 295, 337; XIX.24, 57, 93, 136, 145, 147-49.


www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Catulo Capitolino, Quinto Lutazio, XIX.23.
Catulo, Quinto Lutazio, XVII.2.
Cecina Largo, Gaio, XVII.5.
Celso, Aulo Cornelio, XIV.33.
Cerere, XV.8; XVIII.12; XIX.168.
Cesare, *vedi* Augusto, Gaio Giulio Cesare Ottaviano, imperatore; Cesare, Gaio Giulio.
Cesare Augusto, *vedi* Augusto, Gaio Giulio Cesare Ottaviano, imperatore.
Cesare, Gaio, XII.55-56.
Cesare, Gaio Giulio, XIV.66, 97; XV.78; XVI.236; XVII.244; XVIII.211, 214, 234, 237, 246-48, 255-56, 268, 270-71, 309-13; XIX.23, 40, 144.
Cesare, Lucio Giulio, XIII.24; XIV.95.
Cesare Strabone Vopisco, Gaio Giulio, XVII.32.
Cesare Vopisco, *vedi* Cesare Strabone Vopisco, Gaio Giulio.
Cesari, XV.127, 137.
Cestio, XV.49.
Ceteghi, famiglia, XIII.92.
Cetego, Gaio Cornelio, XIX.156.
Cetego, Lucio Cornelio, XIII.85.
Cetego, Publio Cornelio, XIII.85.
Cicerone, Marco Tullio, XIII.21, 83, 92, 102; XIV.147; XVII.38; XVIII.224, 228.
Cicerone, Marco Tullio, figlio, XIV.147.
Ciceroni, famiglia, XVIII.10.
Cieco, *vedi* Claudio Cieco, Appio.
Cincinnato, Lucio Quinzio, XVIII.20.
Cinea, XIV.12.
Circe, XIII.100.
Claudia, gente, XV.49.
Claudio, imperatore, XII.12, 78; XIII.79-80; XVI.202.
Claudio, Appio, XV.2.
Claudio Cesare, *vedi* Claudio, imperatore.
Claudio Cieco, Appio, XV.2.
Cleopatra VII, regina d'Egitto, XIX.22.
Collina, tribú, XVIII.13.
Columella, Lucio Giunio Moderato, XV.66; XVII.51-52, 137, 162; XVIII.70, 303; XIX.68.
Commiade, XIV.120.
Conone, XVIII.312.
Corellio, XVII.122.
Cornelio Alessandro, XIII.119; XVI.16.
Cornelio Celso, *vedi* Celso, Aulo Cornelio.
Cornelio Cosso, *vedi* Cosso, Aulo Cornelio.
Cornelio Lentulo, Gneo, XVIII.166.
Cornelio Nepote, XIII.104, 106; XVI.36.
Cornelio Valeriano, XIV.11.
Cosso, Aulo Cornelio, XVI.11.
Crasso, Lucio Licinio, XVII.1-2, 4, 6.
Crasso, Marco Licinio, XV.83, 125.
Crasso, Publio Licinio, XIII.24; XIV.95.
Crateva, XIX.165.
Cremuzio Cordo, Aulo, XVI.108.
Cresimo, Gaio Furio, XVIII.41.
Critone, XVIII.312.
Croco, XVI.154.
Curio Dentato, Manio, XVI.185; XVIII.18; XIX.87.
Curzio, Marco, XV.78.
Damaso, XVIII.341.
Dario I il Grande, re di Persia, XVIII.144.
Dario III Codomano, re di Persia, XIII.3.
Decio Mure, Publio, XVI.11.
Demetrio I Poliorcete, re di Macedonia, XVI.203.
Democrito, XIII.131; XIV.20; XV.138; XVII.23, 62; XVIII.47, 159, 231, 273, 321, 341.
Diana, XIV.9; XVI.213, 216, 242.
Diomede, XII.6.
Dionisio I il Vecchio, tiranno di Siracusa, XII.7, 12.
Dite, XVI.139.
Domizio Enobarbo, Gneo, console nel 192 a. C., XIV.90.
Domizio Enobarbo, Gneo, console nel 96 a. C., XVII.1, 3-4, 6.
Dositeo, XVIII.312.
Druso, Giulio Cesare, XIV.145; XIX.137.
Duilio, Gaio, XVI.192.

Egnazio Metennio, XIV.89.
Elicone, XII.5.
Elio Peto, Publio, XVIII.166.
Ellenico, XVI.214.
Elpenore, XV.119.
Emilio, Gaio, XIX.128.
Emina, *vedi* Cassio Emina, Lucio.
Ennio, Quinto, XVIII.84.
Epicuro, XIX.51.
Epidio, Gaio, XVII.243.
Erasistrato, XIV.73.
Eratostene, XII.53.
Ercole, XII.3; XVI.239-40; XVII.50; XIX.63.
Erennio, Marco, XIX.40.
Erodoto, XII.17, 80, 85.
Esiodo, XIV.3; XV.3; XVI.31; XVIII.201, 213.
Esquilina, tribú, XVIII.13.
Euctemone, XVIII.213.
Eudosso, XVIII.213, 312.
Eufronio, XIV.120.
Eumene II, re di Pergamo, XIII.70.

Fabi, gente, XVIII.10.
Fabiano, *vedi* Papirio Fabiano.
Fabio Dossenno, XIV.92.
Fabio Pittore, Quinto, XIV.89.
Fannio, XIII.75.
Fauno, XVII.50.
Felice, *vedi* Silla, Lucio Cornelio.
Fenestella, XV.1.
Filippo, XVIII.312.
Fillide, XVI.108.
Filometore, *vedi* Attalo III, re di Pergamo.
Flacco Pompeo, XV.91.
Flaminino, Tito Quinzio, XIX.156.
Flavio, Gaio, XIX.4.
Frondizio, soprannome, XVII.7.

Gaio, *vedi* Caligola, Gaio, imperatore.
Gaio Aquilio, *vedi* Aquilio Gallo, Gaio.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Gaio Cassio, *vedi* Cassio Longino, Gaio.
Gaio Cesare, *vedi* Caligola, Gaio, imperatore; Cesare, Gaio.
Gaio Gracco, *vedi* Gracco, Gaio Sempronio.
Gaio Valerio, *vedi* Valerio Flacco, Gaio.
Galerio, Claudio, XIX.3.
Germanico, Giulio Cesare, XIV.56.
Gerone I, tiranno di Siracusa, XVIII.22.
Gerone II, re di Siracusa, XVI.192.
Giove, XII.3, 89; XIV.9, 91; XV.91, 134; XVI.11-12, 37, 76, 110, 239; XVII.244.
Giove Fagutale, *vedi* Giove.
Giuba II, re di Mauritania, XII.39, 56, 60, 67, 80; XIII.34, 92, 142; XV.99.
Giulia Augusta, *vedi* Livia Drusilla.
Giulio, *vedi* Cesare, Gaio Giulio.
Giulio Lupo, Tiberio, XIX.11.
Giunia, gente, XVIII.10.
Giunio Pullo, Lucio, XV.2.
Giunone, XIV.9; XVI.132.
Gneo Cornelio, *vedi* Cornelio Lentulo, Gneo.
Gneo Domizio, *vedi* Domizio Enobarbo, Gneo, console nel 192 a. C.; Domizio Enobarbo, Gneo, console nel 96 a. C.
Gneo Pompeo, *vedi* Pompeo Magno, Gneo.
Gracco, Gaio Sempronio, XIII.83; XIV.55.
Gracco, Tiberio Sempronio, XIII.83.
Grecino, Giulio, XIV.33; XVI.241.

Icesio, XIV.120.
Igino, Gaio Giulio, XIII.134; XVI.230; XVIII.232; XIX.88.
Ilo, XVI.238.
Io, XVI.239.
Ippocrate, XVIII.75.
Iside, XIII.142.

Larcio Licinio, XIX.35.
Lattughini, soprannome, XIX.59.
Lentuli, gente, XVIII.10.
Lentulo Spintere, Publio Cornelio, XIX.23.
Leonide, XII.62.
Libero, XII.85; XVI.9, 144, 155, 214.
Licinia, gente, XVII.7.
Licinio Muciano, *vedi* Muciano, Gaio Licinio.
Licinio Stolone, Gaio, XVIII.17.
Livia Drusilla, XII.94; XIII.74; XIV.11, 60; XV.70, 136; XIX.92.
Lucina, XVI.235.
Lucio Bruto, *vedi* Bruto, Lucio Giunio.
Lucio Crasso, *vedi* Crasso, Lucio Licinio.
Lucio Elio, *vedi* Stilone Preconino, Lucio Elio.
Lucio Lucullo, *vedi* Lucullo, Lucio Licinio.
Lucio Metello, *vedi* Metello, Lucio Cecilio.
Lucio Minucio Augurino, *vedi* Minucio Esquilino Augurino, Lucio.
Lucio Papirio, *vedi* Papirio Cursore, Lucio.
Lucio Pisone, *vedi* Pisone Frugi, Lucio Calpurnio, console nel 15 a. C.; Pisone Frugi, Lucio Calpurnio, politico e storico.
Lucio Planco, *vedi* Planco, Lucio Munazio.
Lucullo, Lucio Licinio, XIV.96; XV.102; XVIII.32.
Magone, XVII.63, 80, 93, 128, 131; XVIII.22, 35, 97.
Mallio, XV.49.
Mamilio Sura, XVIII.143.
Manio Curio, *vedi* Curio Dentato, Manio.
Manlio Capitolino, Marco, XVI.14.
Marcello Esernino, Marco Claudio, XII.12.
Marcello, Marco Claudio, XIX.24.
Marcio, Manio, XVIII.15.
Marco, *vedi* Cicerone, Marco Tullio.
Marco Agrippa, *vedi* Agrippa, Marco Vipsanio.
Marco Catone, *vedi* Catone il Censore, Marco Porcio.
Marco Cicerone, *vedi* Cicerone, Marco Tullio.
Marco Crasso, *vedi* Crasso, Marco Licinio.
Marco Messalla, *vedi* Messalla, Marco Valerio.
Marco Otone, *vedi* Otone, Marco Salvio, imperatore.
Marco Varrone, *vedi* Varrone, Marco Terenzio.
Mario, Gaio, XVII.2; XVIII.32.
Marsia, XVI.240.
Masurio Sabino, XV.126, 135; XVI.75, 236.
Mazio, Gaio, XII.13; XV.49.
Mecenate, Gaio, XIX.177.
Mela, XIX.110.
Melio, Spurio, XVIII.15.
Menandro, autore dei *Biochresta*, XIX.113.
Menandro, commediografo, XIII.13; XVIII.72.
Messalla, Marco Valerio, XVII.244.
Messalla Potito, Marco Valerio, XIV.69.
Metello, Lucio Cecilio, XVIII.17.
Mezenzio, re d'Etruria, XIV.88.
Minerva, XII.3; XVI.214, 240; XIX.12.
Minucio Esquilino Augurino, Lucio, XVIII.15.
Mitridate VI Eupatore, re del Ponto, XII.20; XVI.137.
Moschio, XIX.87.
Muciano, Gaio Licinio, XII.9; XIII.88; XIV.54; XVI.213-14; XIX.12.
Murcia, XV.121.
Musa, Antonio, XIX.128.
Muzio Scevola, Gaio, XIV.93.
Muzio Scevola, Quinto, XVIII.32.

Nepote, *vedi* Cornelio Nepote.
Nerone, imperatore, XII.19, 83; XIII.22, 126; XIV.61; XVI.200, 233, 236, 242; XVII.5, 245; XVIII.7, 35, 95; XIX.24, 39, 108.
Nettuno, XVIII.132.
Nigidio Figulo, Publio, XVI.25.
Nomio, XIII.93-94.
Novellio Torquato, *vedi* Torquato, Novellio Attico Tricongio.
Numa Pompilio, re di Roma, XIII.84-85, 87; XIV.88; XVIII.7, 285.

Omero, XIII.69, 88, 100; XIV.53-54, 73; XVI.9, 19, 62, 110; XVII.37, 50; XVIII.33, 82, 92; XIX.25.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Onesicrito di Astipalea, XII.34; XV.68.
Opimio, Lucio, XIV.55.
Ortensio Ortalo (?), Quinto, XIV.96.
Ortensio, Quinto, XVI.37.
Osto Ostilio, XVI.11.
Otone, Marco Salvio, imperatore, XIII.22.
Ottavia, XIX.24.

Palatina, tribú, XVIII.13.
Papinio Allieno, Sesto, XV.47.
Papirio Cursore, Lucio, XIV.91; XVII.81.
Papirio Fabiano, XII.20; XV.3; XVIII.276.
Papirio Masone, Gaio, XV.126.
Parmenisco, XVIII.312.
Passieno Crispo, Gaio Sallustio, XVI.242.
Perseo, eroe mitico, XV.46.
Perseo, re di Macedonia, XVII.244; XVIII.107.
Petilio, Quinto, XIII.86.
Pilumno, cognome, XVIII.10.
Pirro, re dell'Epiro, XIV.12; XVI.36; XVIII.307.
Pisone, cognome, XVIII.10.
Pisone, *vedi* Pisone Frugi, Lucio Calpurnio, politico e storico.
Pisone Frugi, Lucio Calpurnio, console nel 15 a. C., XIV.145.
Pisone Frugi, Lucio Calpurnio, politico e storico, XIII.87; XV.126; XVI.192; XVII.244; XVIII.42.
Pisone il Censore, *vedi* Pisone Frugi, Lucio Calpurnio, politico e storico.
Pitagora, XIX.94.
Planco, Lucio Munazio, XIII.25.
Plauto, Tito Maccio, XIV.92; XVIII.107; XIX.50.
Plozio, Lucio, XIII.25.
Pompeo Leneo, XV.127.
Pompeo Magno, Gneo, XII.20, 111; XV.3, 70; XVI.7; XVII.243; XVIII.35, 307.
Pomponio Secondo, Publio, XIII.83; XIV.56.
Poppea, XII.83.
Postumio Albino, Spurio, XVIII.42.
Postumio Tuberto, Publio, XV.125.
Protesilao, XVI.238.
Publio Decio, *vedi* Decio Mure, Publio.
Publio Elio, *vedi* Elio Peto, Publio.

Quinto Catulo, *vedi* Catulo Capitolino, Quinto Lutazio; Catulo, Quinto Lutazio.
Quinto Scevola, *vedi* Muzio Scevola, Quinto.
Quinzio Flaminino, *vedi* Flaminino, Tito Quinzio.
Quirino, XV.120.

Remmio Palemone, XIV.49.
Remo, XV.77.
Romolo, re di Roma, XIV.88-89; XV.77, 120; XVI.11, 236; XVIII.6.

Sabi, XII.63.
Sabino Tirone, XIX.177-78.
Sarpedone, XIII.88.
Saserna, padre e figlio, XVII.199.
Saturno, XV.32, 77.
Scaudio, XV.49.
Scipione, *vedi* Scipione Africano, Publio Cornelio.
Scipione Africano, Publio Cornelio, XIV.49; XVI.14, 192, 234.
Scipione Emiliano, Publio Cornelio, XV.126.
Scrofa, Gneo Tremellio, XVII.199.
Segesta, XVIII.8.
Seia, XVIII.8.
Seio, Lucio, XV.2.
Seio, Marco, XV.2; XVIII.16.
Seleuco I Nicatore, re di Siria, XVI.135.
Semiramide, XIX.49.
Sempronio Tuditano, Gaio, XIII.87.
Seneca, Lucio Anneo, XIV.51.
Senofonte, XVIII.22, 224.
Senzio, Gaio, XIV.96.
Serrani, famiglia, XIX.8.
Serrano, *vedi* Attilio Regolo, Gaio.
Serse I, re di Persia, XVII.242.
Servilio, Publio, XVI.14.
Servio Tullio, re di Roma, XVIII.12.
Sestio Nigro, XVI.51.
Sestio, Quinto, XVIII.274.
Sesto Papinio, *vedi* Papinio Allieno, Sesto.
Sibilla, XIII.88; XVIII.286.
Siccio Dentato, Lucio, XVI.14.
Silano, Decimo, XVIII.23.
Sileno, XVI.155.
Silla, Lucio Cornelio, XIII.88; XVIII.32.
Silvano, XV.77.
Siro, XIX.49.
Sofocle, XVIII.65.
Sosigene, XVIII.211-12.
Spartaco, XV.125.
Spurio Albino, *vedi* Postumio Albino, Spurio.
Stenelo, *vedi* Acilio Stenelo.
Stercuto, XVII.50.
Stilone Preconino, Lucio Elio, XIV.93.
Stolone, soprannome, XVII.7.
Stoloni, famiglia, XVII.7.
Suburrana, tribú, XVIII.13.

Talete di Mileto, XVIII.213.
Tario Rufo, Lucio, XVIII.37.
Tarquinio il Superbo, re di Roma, XIII.88; XIX.50, 169.
Tarquinio Prisco, re di Roma, XV.1.
Temisone, XIV.114.
Teofrasto, XIII.101; XV.1, 10, 138; XVI.144; XVII.226; XIX.32, 162.
Teopompo, XVI.59.
Terenzio, Gneo, XIII.84.
Tereo, XVII.122.
Tergilla, XIV.147.
Tericle, XVI.205.
Tiberio Cesare, *vedi* Tiberio Claudio Nerone, imperatore.
Tiberio Claudio, *vedi* Tiberio Claudio Nerone, imperatore.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Tiberio Claudio Nerone, imperatore, XIII.89, 93-94; XIV.16, 64, 143-45; XV.54, 83, 135; XVI.190, 194, 200; XIX.64, 90, 110, 137, 145.
Tiberio Gracco, *vedi* Gracco, Tiberio Sempronio.
Tiburno, XVI.237.
Timeo, XVI.82.
Tito, imperatore, XII.111.
Tolomei, dinastia d'Egitto, XII.56, 76.
Tolomeo, re di Mauritania, XIII.93.
Tolomeo II Filadelfo (?), re d'Egitto, XIV.76.
Tolomeo V Epifane, re d'Egitto, XIII.70.
Torquato, Novellio Attico Tricongio, XIV.144, 146.
Trogo, Pompeo, XVII.58.
Tuberone, XVIII.235.
Tuditano, *vedi* Sempronio Tuditano, Gaio.
Tullo Ostilio, re di Roma, XVI.11.
Turranio Gracile, XVIII.75.

Valeria, gente, XIX.59.
Valerio Anziate, XIII.87.
Valerio Flacco, Gaio, XIX.40.
Valerio, Marco, XV.126.
Valerio Mariano, XIX.3.
Varrone, Marco Terenzio, XIII.69-70, 84, 87; XIV.47, 88, 96-97; XV.34, 60; XVI.7, 115, 194; XVII.50, 54, 237; XVIII.17, 23, 56, 119, 143, 228, 285-86, 289, 294, 307, 348; XIX.8.
Veiove, XVI.216.
Venere, XII.3; XV.119-22, 125; XIX.50.
Venere *Cluacina*, *vedi* Venere.
Venere Mirtea, *vedi* Venere.
Venere Vittoriosa, *vedi* Venere.
Verrio Flacco, Marco, XVIII.62.
Vespasiano Augusto, *vedi* Vespasiano, Tito Flavio, imperatore.
Vespasiano, Tito Flavio, imperatore, XII.94, 111.
Vetuleno Egialo, XIV.49.
Vezio Marcello, XVII.245.
Vibio Crispo, Quinto, XIX.4.
Virgilio Marone, Publio, XII.17; XIII.83; XIV.7, 18, 35, 39, 67, 128; XV.4, 56-57; XVI.127; XVII.19-20, 29, 56, 100, 105; XVIII.35, 120, 157, 181, 187, 202, 206, 209, 242, 295, 300, 321, 340; XIX.59.
Vitellio, Lucio, XV.83, 91.
Vulcano, XVIII.132.

Zeus, XV.93.
Zoroastro, XVIII.200.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

# INDICE DEI LUOGHI E DEI POPOLI


Abari, XVI.172.
Acaia, regione, XIII.115-16; XIV.116; XVIII.70, 215; XIX.20, 158.
Accademia, XII.9.
Acesine, fiume, XII.23; XVI.162.
Adramitteo, XIII.5.
Adriatico, mare, XIV.60, 67.
Africa, XII.107, 127, 133; XIII.104, 106, 111, 125, 127; XIV.14, 16, 81, 120; XV.1, 8, 17, 47, 69, 72, 74; XVI.32, 115, 197; XVII.20, 31, 93, 128-29, 185; XVIII.22, 35, 63, 66, 75, 94, 115, 142, 186, 188, 216, 306, 328-29; XIX.4, 41, 65, 112.
Africa Cirenaica, XIII.49; *vedi anche* Cirenaica, regione.
Alabanda, XIX.174.
Alba, presso il lago Fucino, XV.83, 90.
Alba Elvia (Aps), XIV.43.
Albano, agro, XIV.25.
Albano (Cavo), monte, XV.126.
Alba Pompea (Alba), XVII.25.
Alessandria d'Egitto, XII.28, 59; XIII.69-70; XVIII.67-68, 113; XIX.3.
Algido, monte, XVIII.130.
Aliana, regione, XIX.9.
«Alle galline», località sulla via Flaminia, XV.137.
Allobrogi, XVIII.85.
Alopeconneso, XIX.37.
Alpi, XII.5; XIV.39, 68; XV.1, 66; XVI.66, 69, 76, 197; XVIII.85, 141, 182.
Alpi Marittime, XIV.41.
Amano, monte, XII.125-26.
Ambracia (Arta), XIV.76; XVIII.307.
Amelia, XVI.177.
Amico, porto, XVI.239.
Amincle, XIV.61.
Amiterno (San Vittorino), XIV.37; XVIII.130; XIX.77.
Anaitico, lago, XVI.157.
Ancona, XIV.67.
Ancorario, monte, XIII.95.
Antandro, XVI.133, 223.
Antilibano, monte, XII.104.
Antiochia, XII.133.
Apamea, XIV.75; XVI.240.
Apolloniati, XVI.59.
Appennino, XVI.73, 197.
Aquitania, regione, XVIII.101.
Arabi, XII.82, 84, 99; XVI.160; XIX.15.
Arabia, XII.28, 32, 35, 39, 41, 50-51, 55-57, 62, 66, 72-73, 77-78, 82, 84, 86, 100-101, 104; XIII.34, 47, 90, 127; XV.99; XVI.135; XIX.7, 14, 155.
Arabi Sceniti, XIII.34.
*Araxus*, fiume, XVIII.114.
Arcadia, regione, XII.127; XIII.53; XIV.116; XVI.48, 51, 197, 238, 245.
Archelaide, valle, XIII.44.
Arezzo, XIV.36; XVIII.87.
Argo, XVI.239.
Ariccia, XIV.12; XVII.213; XIX.110, 140-141.
Armenia, XII.49; XIX.40.
Ascalona, XII.109; XIX.104.
Asia, XII.18, 57, 72; XIII.24, 114, 116; XIV.96, 122-23, 128; XV.44, 82, 88; XVI.38, 144, 177, 213; XVII.185; XVIII.49, 81, 96, 156, 312, 336; XIX.15, 37, 48.
Assiri, XVIII.311.
Assiria, XII.15; XIII.36-37, 39; XVIII.216, 247-48, 268-69, 309; XIX.49.
Atene, XII.9; XIII.6, 129; XV.19; XVI.113, 240; XVIII.274; XIX.51, 172.
Ateniesi, XVI.169; XIX.171.
Ateste (Este), XVII.122.
Athos, monte, XVIII.215.
Atlante, monte, XIII.91.
Atramiti, XII.52.
Atri, XIV.67.
Attica, regione, XVIII.214, 234, 237, 246-248, 255, 269, 309-10.
Aulide, XVI.217.
Aulocrene, regione, XVI.240.
Ausonio, mare, XIV.69.
Aventino, colle, XV.138; XIX.56.
Azio, XIV.148; XIX.22.

Babilonesi, XVII.58.
Babilonia, città, XII.35; XIII.41, 73, 129; XVIII.161.
Babilonia, regione, XVIII.170, 216.
Baia, XIV.61, 64.
Baleari, isole, XIV.71; XVIII.67; XIX.94.
Battriana, XII.25, 35-36; XVIII.70, 186.
Battriani, XVI.160.
Belgi, XV.51.


www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Belgica, *vedi* Gallia Belgica.
Beozia, regione, XVII.241; XVIII.63, 201, 215, 246, 248.
Berecinto, monte, XVI.71.
Berito (Beirut), XIV.74; XV.66.
Betica (Andalusia), XV.8, 42; XVII.31, 93-94; XVIII.66, 75, 95.
Bevagna, XIV.37.
Béziers, XIV.68.
Bianchi, Monti, XVI.142.
Bitinia, regione, XVI.197.
Biturigi, XIX.8.
Bizacio, regione, XVII.41; XVIII.94.
Bologna, XVI.161.
Bosforo Cimmerio, XVI.137.
Brindisi, XVII.166.
Britanni, XVII.42.
Britannia, XV.102; XVII.43, 45.
Britannie, *vedi* Britannia.
Bruzio (Calabria), XIV.127, 135; XV.31; XIX.140.

Cadice, XIX.4, 63.
Cadurci, XIX.8, 13.
Cafia, XVI.238.
Calabria (Salento), XIV.69.
Calcia, isola, XVII.31.
Calcide, XV.69, 71; XVIII.305.
Calcidica, regione, XVIII.122.
Caldei, XVIII.216, 246, 269.
Cales (Calvi Risorta), XIV.65.
Caleti, XIX.8.
Campani, XIV.34; XVIII.114.
Campania, XII.106; XIII.26; XIV.35, 49, 69, 136; XV.94, 103; XVII.25, 28, 62, 77; XVIII.76, 82, 86, 100, 109, 111, 336; XIX.10, 67.
Campidoglio, XII.94; XIII.88; XVII.244; XVIII.16; XIX.23.
Campi Flegrei, *vedi* Flegrei, campi.
Canne, XV.76.
Canopo, XII.109.
Cappadocia, XV.31; XVIII.306; XIX.126, 128.
Capua (Santa Maria Capua Vetere), XIII.5; XIV.62; XVIII.111, 114.
Carace, XII.80.
Caria, regione, XII.132; XIII.51; XV.83; XVIII.305; XIX.164.
Caristo, XVIII.70.
Carmania (Kerman), regione, XII.56, 76.
Carpetania, regione, XIX.161.
Carre, XII.80.
Carsule, XVII.213.
Cartagena, XIX.26, 30, 35; *vedi anche* Cartagine di Spagna; Cartagine Grande.
Cartagine, XIII.112; XIV.45; XV.74-76; XVIII.22.
Cartagine di Spagna, XVIII.80; *vedi anche* Cartagena; Cartagine Grande.
Cartagine Grande, XIX.152; *vedi anche* Cartagena; Cartagine di Spagna.
Cartaginesi, XIX.26, 31.
Casio, monte, XII.124.
Catachecaumene, XIV.75.
Caucaso, XII.26.
Cauci, XVI.2-3, 5.
Cauci Maggiori, XVI.2.
Cauci Minori, XVI.2.
Cecubo, territorio, XIV.52, 61; XVI.173.
Cedicio, XIV.62.
Cefiso, fiume, XVI.169, 172.
Celtiberia, regione, XVIII.80.
Cende, XVI.111.
Ceo, isola, XVI.114.
Cerauni, monti, XV.119.
Cerinia, XIV.116.
Cerinto, XVIII.305.
Cesena, XIV.67.
Cheronea, XVI.169.
Chersoneso, XVIII.66, 215.
Chersoneso Taurico, XIX.95.
Chio, isola, XII.72; XIV.25, 73, 96; XV.69; XVI.16; XVII.237; XVIII.76-77.
Chiusi, XIV.38; XVIII.66, 87.
Cicladi, isole, XIII.134; XVIII.214.
Cilicia, regione, XII.125; XIII.48, 67; XIV.81, 109; XVI.32, 113, 153; XVIII.81, 122, 215.
Cimbri, XVI.132; XVII.2.
Cipro, isola, XII.11, 74-75, 108-9, 125, 133; XIII.5, 10, 33, 38, 49, 58; XIV.9, 74, 102, 123; XV.127; XVI.113, 203; XVIII.67-68, 215; XIX.101, 112.
Circeo, promontorio, XV.119; XIX.134.
Cirenaica, regione, XII.108; XIII.102, 111; XVII.133; XIX.36, 38, 40, 46; *vedi anche* Africa Cirenaica.
Cirene, XV.105; XVI.143; XVIII.186, 328; XIX.40-41.
Citno, isola, XIII.134.
Citoro, monte, XVI.71.
Cizico, XIII.5, 14; XVII.244.
Clazomene, XIV.73.
Clivo, XIX.23.
Cnido, XII.132; XIII.59; XIV.75; XVI.157; XIX.101.
Collina, porta, XV.76.
Colofone, XIV.123.
Colonne d'Ercole (stretto di Gibilterra), XIII.138; XIX.4.
Commagene, regione, XVI.27.
Copto (Kuft), XIII.139.
Cora, regione, XIII.42.
Cordova, XIX.152.
Corico, monte, XIII.67.
Corinto, XIII.5; XIV.45.
Corne, colle, XVI.242.
Corsi, XV.126.
Corsica, isola, XV.132; XVI.71, 197.
Cos, isola, XIII.5; XIV.78-79; XV.66; XVII.133.
Cosenza, XIV.69; XVI.115.
Creta, isola, XII.11, 125; XIII.38-39, 58, 115, 136; XIV.81; XV.37, 105; XVI.110, 141-42, 161, 197; XVIII.77, 261; XIX.104.
Crustumerio, XV.53.
Cuma, XVII.243; XVIII.111; XIX.10-11, 140.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Damasco, XIII.51, 54.
Decapoli, regione, XV.15.
Delfi, XV.127; XVI.238; XIX.86.
Delo, isola, XIII.4; XVI.240.
Durazzo, XIV.29; XIX.144.

Ebro (Marizza), fiume, XVII.30.
Ebuso (Ibiza), isola, XV.82; XIX.94.
Edui, XVII.47.
Efeso, XIV.9, 75; XVI.213.
Egitto, XII.56, 76, 80, 100, 103, 108-9, 111, 129; XIII.5-6, 8, 12, 26, 38, 49, 51, 56, 59-60, 68-69, 71, 88, 90, 107, 113, 116, 126; XIV.75, 117, 149; XV.15, 25, 30, 45, 102, 105, 111, 114-15, 122; XVI.52, 81, 99, 201, 203; XVII.15, 31, 133, 185; XVIII.51, 60, 62, 75-76, 81-82, 92, 95, 108-9, 121, 123, 162, 167, 170, 215, 246-248, 256, 268-70, 288, 309-11, 328, 347; XIX.3, 7, 11, 14, 79, 84, 86, 96, 101, 129.
Egizi, XVI.160; XIX.79.
Elefantina, isola, XVI.81.
Elide, XVI.34, 48; XIX.20, 37.
Elimei, XII.78.
Ellade, XVI.113.
Ellesponto (stretto dei Dardanelli), XVI.238; XVIII.215.
Emerita (Mérida), XV.17.
Emilia, via, XVII.208; XIX.9.
Enaria (Ischia), isola, XVI.141.
Enia, regione, XVI.197.
Eno, XVII.30; XVIII.70.
Epiro, XV.51.
Eraclea, XV.131; XVI.239.
Ercinia, selva, XVI.6.
Ercolano, XV.70, 72.
Erimanto, fiume, XII.127.
Esculeto, XVI.37.
Etiopi, XII.17-18; XVI.160; XVIII.100; XIX.15.
Etiopia, XII.17, 19, 86, 107; XIII.43, 47, 90; XVII.133; XIX.52.
Etruria, XIV.24, 36, 68; XVII.21; XVIII.97, 181.
Eubea, isola, XVI.197, 245; XVII.232; XVIII.70, 305.
Eufrate, fiume, XIII.73, 109; XV.115; XVIII.162, 170; XIX.48.
Europa, XIII.18, 26; XIV.122; XV.119; XVI.38, 52; XIX.9.

Fabiano, borgo, XVII.250.
Faenza, XIX.9.
Falacra, cima, XIV.43.
Falerno, territorio, XIV.38, 62, 65; XV.53.
Faro, isola, XIII.70.
Faseli, XIII.5.
Faselide, valle, XIII.44.
Fasi (Rion), fiume, XIX.52.
Faustiniano, podere, XIV.62.
Favarie, isole, XVIII.121.
Fenicia, XII.124; XIII.6, 48, 52; XVIII.215.
Fidene, XVI.11.
Filippi (Filibegik), XVI.133; XVII.30; XVIII.155.
Firenze, XIV.36.
Flaminia, via, XV.137.
Flegrei, campi, XVIII.111.
Focide, regione, XVIII.215.
Fondi, XIV.65.
*Forum Appi*, XIV.61.
Frigia, regione, XII.47; XIV.113; XVI.137, 240; XIX.164.

Gabala, XII.124.
Gabba, XII.80.
Galazia, regione, XIV.80; XV.31; XVI.32.
Galizia, regione, XIX.10.
Galli, XII.5; XVII.42, 46.
Gallia, XIII.18; XIV.149; XV.1; XVI.34, 50, 75, 77, 197, 228, 249; XVIII.88, 108, 216, 261, 296, 338; *vedi anche* Gallie.
Gallia Belgica, XV.103; XVI.158.
Gallia Comata, XVIII.85.
Gallie, XIV.68; XVI.33; XVII.43; XVIII.62, 68, 81, 101, 297; XIX.7, 8, 13; *vedi anche* Gallia.
Gange, fiume, XII.42.
Garamanti, XIII.111.
Gaurani, XIV.38.
Gauro (Barbaro), monte, XIV.64.
Gaza, XII.64.
Gebbaniti, XII.63, 68, 88, 93.
Gedrosi, XII.33; XIII.50.
Gelduba, XIX.90.
Genova, XIV.68.
Gerico, XIII.44.
Germania, XVI.5, 203; XVII.26; XIX.9, 83, 90.
Germania Superiore, XIX.145.
Gianicolo, colle, XVI.37.
Giudea, XII.64, 100, 109, 111, 117-18, 124; XIII.26, 44, 49; XIX.101.
Giudei, XII.113; XIII.46.
Giura, monte, XVI.197.
Gortina, XII.11.
Grande Sirte, *vedi* Sirte.
Gravisca (Porto Clementino?), XIV.67.
Greci, XII.52, 56, 62, 77; XIII.123, 135; XIV.60, 77, 81, 83, 86, 104, 120, 144; XV.19, 47, 51, 66, 93, 99; XVI.34, 44, 49, 51, 63, 67, 72, 180, 187; XVII.42, 119, 224, 239, 243; XVIII.65, 70, 72, 84, 93, 96, 102, 125, 129, 144, 155, 202, 207, 250, 328, 333, 335-38; XIX.20, 31, 38, 48, 68, 80, 82, 86, 89, 95, 103, 105, 112, 125, 132, 136, 151, 162, 165, 169-70.
Grecia, XII.18, 72; XIII.114, 116, 134; XIV.86, 120, 128; XV.19, 44, 88; XVI.12, 80, 153, 177; XVII.50, 133, 209; XVIII.49, 60, 63, 65, 81, 92, 96, 123, 156, 201, 336; XIX.36-37, 87.
Grumento, XIV.69.
Gubbio, XV.31.

Ida, monte della Troade, XIII.54; XIV.43, 128; XV.68, 131; XVI.48, 62, 180.
Ida, monte sull'isola di Creta, XVI.142.
Ilio, XVI.238; *vedi anche* Troia.
Illirico, regione, XII.47; XIII.14, 18.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Imetto, monte, XVII.6; XIX.172.
India, XII.17, 20, 26, 29-30, 32-33, 35, 41, 71-72, 104, 129; XIII.90; XV.105; XVI.135, 144, 161-62; XVII.133; XVIII.55, 71, 96; XIX.7, 19.
Indiani, XII.31, 39, 84; XIV.22, 102; XV.28; XVI.160, 162; XIX.15.
Indiano, Oceano, XIV.52.
Indo, fiume, XIII.140; XIX.22.
Interamna (Terni), XVIII.263.
Ioni, XIII.59.
Ionia, regione, XIII.59.
Ionio, mare, XII.6.
Ircania, regione, XII.34; XV.68.
Isso, XIX.104.
Istria, regione, XV.8; XVI.66.
Italia, XII.5, 7, 12, 18, 29, 109; XIII.18, 26-27, 51, 104-5, 116, 134; XIV.1, 8, 13, 22, 25, 33, 39, 75, 81, 87, 94, 120, 127; XV.1, 3, 8, 16, 31, 47-48, 69, 84, 90-91, 102; XVI.17, 19, 34, 39, 55, 64, 72, 77, 136, 141, 161, 167; XVII.32, 36, 40, 50, 93, 128, 136, 199, 215, 250; XVIII.15, 35, 49, 55, 63, 65, 74, 81-82, 84, 86, 97, 101, 109, 120, 123, 170, 181, 214, 235, 237, 255, 260-61, 283, 288, 329, 338; XIX.3, 9, 13, 47, 65, 126.
Italia Cisalpina, XVII.20.
Italia Transpadana, XIV.12; XVI.66; XVII.201; XVIII.66, 127, 182, 205; XIX.16.
Ittiofagi, XV.28.

Laconia, regione, XVI.113, 166; XVII.133.
Lagaria, XIV.69.
Lampsaco, XIX.37.
Laodicea di Frigia (?), XVII.242.
Laodicea di Siria, XII.133.
Larissa, XVII.30.
Latini, XIV.88.
Latino, agro, XIV.67.
Lauro, XIV.71.
Lazio, XVIII.83.
Lebadia, XVI.169.
Leborie, *vedi* Leborini, campi.
Leborini, campi, XVII.28; XVIII.111.
Leetania, regione, XIV.71.
Lentini, XVIII.95.
Leptis Magna, XVIII.188.
Lesbo, isola, XIII.118; XIV.73-74; XVI.46.
Leucade, isola, XIV.76.
Leucogeo, colle, XVIII.114.
Libano, monte, XII.104.
Licia, regione, XII.9, 132; XIII.52, 88; XVI.137.
Lidia, regione, XV.69; XVI.136.
Liguria, XIV.68; XV.66; XVI.176; XVII.21; XIX.165.
Lindo, XIX.12.
Lisso, XIX.63.
Literno, XIV.49; XVI.234.
Liviade, valle, XIII.44.
Locride, regione, XVIII.215.
Loreto, XV.138.
Lunghe Mura, XIII.129.
Luni, XIV.68.
Lupercale, grotta, XV.77.
Lusitania, regione, XV.17.

Macedoni, XII.25.
Macedonia, regione, XII.127; XIII.54; XVI.48, 58-59, 63, 71, 99, 197; XVIII.120, 214.
Magnesia, regione, XVIII.214.
Maratunte, XII.124.
Marmarica, regione, XIII.127.
Maronea, XIV.53.
Marrucini, XV.82; XVII.245.
Marsi, XVII.171.
Marsiglia, XIV.9, 68.
Massico, monte, XIV.64.
Mauri, XVI.178.
Mauritania, XIII.91, 93, 95; XVIII.121; XIX.63.
Medi, XIII.115.
Media, XII.15-16, 35, 49-50, 133; XV.47; XVI.144; XVIII.144; XIX.40.
Mediterraneo, mare, XII.104.
Megara, XVI.199; XVII.42; XIX.93.
Mende, XIII.4-5, 8, 17.
Menfi, XIII.65; XV.46; XVI.81.
Mero, monte, XVI.144.
Meroe, XII.19.
Mesala, XII.69.
Mesia, regione, XV.73; XIX.65.
Messina, XIV.66.
Metaponto, XIV.9.
Micono, XIV.75.
Milano, XIV.144.
Milasa, XIX.174.
Mileto, XVII.229.
Minei, XII.54.
Miseno, XVIII.32.
Mitilene, XIII.10; XIX.37.
Modena, XIV.39.
Morini, XII.6; XIX.8.

Nabatei, XII.73, 98.
Nabatei Trogloditi, XII.98.
Napoli, XIII.5; XV.38, 94.
Narbonese, provincia, XIV.14, 43, 68, 83; XVII.21, 49; XVIII.190; XIX.4.
Nasamoni, XIII.104.
Nilo, fiume, XII.109; XIII.63, 69, 71, 77, 82, 107, 128; XVIII.162, 167.
Nisa, XVI.147.
Nisida, isola, XIX.146.
Nocera, XVI.132.
Nomento (Mentana), XIV.48-49.
Norcia, XVIII.130; XIX.77.
Novara, XVII.212.
Numidia, regione, XVI.216; XIX.52.

Oceano, XV.102; XVI.2; XIX.7, 10, 63.
Oceano Indiano, *vedi* Indiano, Oceano.
Oceano Orientale, *vedi* Orientale, Oceano.
Oceano Settentrionale, *vedi* Settentrionale, Oceano.
Ocilia, porto, XII.88.
Olimpia, XV.19; XVI.240.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Olimpo, monte, XVI.71, 137.
Olinto, XVIII.305.
Orcomeno, XVI.164, 168.
Orge, fonte, XVIII.190.
Orientale, Oceano, XIII.135.
Ostia, XIV.61; XV.97; XVI.202; XIX.4, 110.
Otene, regione, XII.49.

Padova, XIV.110.
Palatino, colle, XII.94; XVII.2; XVIII.16.
Palermo, XVI.172.
Palestina, regione, XII.80.
Panfilia, regione, XII.125.
Panticapeo (Kerč), XVI.137.
Parapotamia, regione, XII.133.
Parnaso, monte, XV.134; XVI.197; XIX.46.
Paro, isola, XVI.111.
Parti, XII.78, 80; XIII.18, 73; XIV.102, 144, 148; XV.83; XVI.160; XVIII.105.
Pasitigri, fiume, XII.78.
Patale, isola, XII.41.
Peligni, XIX.13.
Pelio, monte, XII.31.
Peloponneso, XVIII.60, 215.
Pepareto (Skópelos), isola, XIV.76.
Pergamo, XIII.70.
Persia, XII.16, 37, 80; XIII.39, 41; XV.44-46, 87; XIX.40, 45.
Persiani, XIII.3, 41, 62.
Persico, Golfo, XII.37.
Petra, XII.119; XIV.75.
Piceno, agro, XIV.37; XVIII.37, 106.
Pieria, regione, XIV.128.
Pirenei, monti, XIV.68; XVI.71.
Pirra, XVI.46.
Pisa, XIV.39; XVIII.86-87.
Pisidia, regione, XII.125; XVI.32.
Pittavi, XVII.47.
Po, fiume, XII.18; XVI.178; XIX.9.
Pompei, XIV.38, 70; XIX.140.
Ponte Campano (San Giovanni a Ponte Campano?), XIV.62.
Pontine, Paludi, XVII.31.
Ponto, regione, XII.47, 49, 56, 72; XIV.76, 109, 128; XV.65, 88, 102, 131; XVI.138, 197, 239; XVII.233; XVIII.63, 101; XIX.82.
Populonia, XIV.9.
Pozzuoli, XIV.64; XVI.202; XVIII.111, 114; XIX.3.
Preneste (Palestrina), XIII.5.
Prenestini, XVII.81.
Priverno, XIV.65.
Psofide, XII.127.
Pucino, XIV.60; XVII.31.
Puglia, XIII.127; XVII.232; XVIII.336; XIX.95.

Quercetulana, porta, XVI.37.
Quiriti, XVI.37, 132; XVIII.43; *vedi anche* Romani.

Ravenna, XIX.54, 150.
Ravennate, agro, XIV.34.
Reggio (Reggio Calabria), XII.7.
Remi, XVIII.85; XIX.97.
Reno, fiume dell'Emilia, XVI.161.
Reno, fiume dell'Europa Centrale, XII.98; XV.103; XIX.90.
Rezia, regione, XVI.66, 190; XVIII.172.
Rodi, isola, XIII.5, 59; XIV.79; XV.45, 70; XVI.111; XIX.12.
Rodiesi, XVII.31.
Roma, XII.5, 8, 20, 111; XIII.24, 53, 75, 84, 101; XIV.11, 45, 49, 55, 64-65, 73, 87, 89, 94-95, 97, 145; XV.1-2, 32, 54, 76-77, 97, 102, 119-20, 125, 127, 134, 137-138; XVI.6, 36, 48, 123, 138, 144, 196, 200, 204, 216, 235, 237; XVII.3, 62, 213, 243-44; XVIII.16, 66, 107, 247, 286; XIX.40-41, 47, 50-51, 56, 77.
Romani, XII.113; XIII.3; XV.119, 133; XVI.10; XVIII.6-8, 24, 83, 107, 268; XIX.169; *vedi anche* Quiriti.
Rosea *o* Rosia, XVII.32; XIX.174.
Rosso, Mar, XII.2, 37; XIII.135, 139; XIV.52; XVI.221.
Ruspina, XV.82.
Ruteni, XIX.8.
Rutuli, XIV.88.

Sabei, XII.52, 66, 69, 81.
Sabina, regione, XIV.28; XV.40.
Sabini, XIV.38; XV.13, 119, 125; XVI.75.
Sabota, XII.52, 63.
Sacra, Via, XIX.23.
Sacro, Monte, XIX.56.
Sagunto, XV.72; XVI.216.
Sais, XIII.69.
Salassi, XVIII.182.
Salerno, XIII.25.
Samo, isola, XIII.113.
Sanniti, XIV.91; XVI.11.
Sardegna, XVI.32.
Sardi, XII.57; XV.93; XIX.101, 104.
Sariba, regione, XII.52.
Sarmati, XVIII.100.
Scancro, monte, XII.78.
Scione, XIII.138.
Sciti, XVI.160.
Sebennite, XIV.74.
Sebennitica, bocca del Nilo, XIII.69.
Segni, XIV.65; XVII.46.
Seleucia Babilonese, XIII.49; XVIII.170.
Seleucia Pieria, XII.124; XIII.53.
Selinunte, XVIII.64.
Seplasia, XVI.41.
Seri, XII.2, 17, 38, 84; XIV.22.
Servizia, XIV.69.
Setabi, XIX.9.
Settentrionale, Oceano, XVIII.121.
Sezze, XIV.52, 61.
Sibari, XVI.81.
Sicilia, XII.6-7; XIII.39; XIV.35, 66, 80; XVI.7; XVII.209; XVIII.63, 70, 95; XIX.3.
Sicione, XIV.74; XIX.172.
Sidicini, XV.16.
Sidone (Saidâ), XIII.12.
Sidraci, XII.24.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

Siene (Assuan), XII.19.
Sinuessa, XIV.62.
Siria, XII.73, 80-81, 104, 124-26, 129, 133, 135; XIII.18, 38, 48-49, 51, 54-55, 59, 73, 116; XV.15, 32, 47, 53, 83; XVI.52, 58, 135, 197, 203-4, 244; XVII.30, 185; XVIII.63, 81, 122, 170; XIX.46, 48, 81.
Sirte, XIII.104; XVIII.188; XIX.41.
Sirti, *vedi* Sirte.
Smirne (Izmir), XIV.54; XVI.115.
Soli, XIII.5.
Sorrento, XIV.22, 34, 64.
Sostra, XII.78.
Spagna, XII.7; XIV.29-30, 91, 127, 149; XV.1, 25, 91; XVI.15, 32, 50, 93, 198, 216; XVII.166, 170; XVIII.216, 306, 336; XIX.10, 26, 35, 94; *vedi anche* Spagne.
Spagna Citeriore, XIX.4, 10, 26; *vedi anche* Spagne.
Spagne, XVII.249; XVIII.68; *vedi anche* Spagna; Spagna Citeriore.
Sparta, XVI.34.
Stagira, XVI.133.
Statano, territorio, XIV.65.
Statonia, XIV.67.
Sulmona, XVII.250.

Tacape, XVIII.188.
Taranto, XIV.69; XV.72, 90, 94; XVII.62.
Tarragona, XIV.71; XIX.10.
Tarso, XIII.6.
Taso, isola, XIV.25, 73, 75, 95, 110, 117; XV.90, 130.
Taormina, XIV.25, 66.
Taurini, XV.36; XVIII.141.
Tebaide, regione, XII.100-1; XIII.47-48; XVI.81; XVIII.170.
Tebe, città della Beozia, XVI.237.
Tebe, città dell'Egitto, XIII.63; XV.116; XVIII.68.
Telmesso, XIV.74.
Tempe, valle, XVI.244.
Tempsa, XIV.69.
Terracina, XIV.34; XVI.138.
Tessaglia, regione, XVI.99, 244; XVII.30; XVIII.120.
Tevere, fiume, XV.137.
Tiare, XIX.37.
Tiburtini, XIV.38; XVI.237.
Ticino, fiume, XIX.9.
Ticino (Pavia), XVII.25.
Tigri, fiume, XVIII.162, 170.
Tilo (Bahrein), isola, XII.38; XVI.221.
Tilo minore (Arad), isola, XII.39.
Timavo, fiume, XIV.60.
Tiro, XIV.74.
Tirreno, mare, XIV.67.
Tivoli, XV.70; XVII.120.
Tmolo, monte, XIV.74.
Tomna, XII.64.
Torona, lago di, XVIII.122.
Tracia, regione, XII.47; XIV.53-54; XVI.144; XVII.31, 233; XVIII.63, 69-70, 214, 306; XIX.36, 172.
Tralle (Aydin), XVII.244.
Transpadana, *vedi* Italia Transpadana.
Transpadani, XVII.49.
Trasimeno, lago, XV.76.
Trebbia, fiume, XV.76; XVI.14.
Treviri, XVIII.183.
Trezene, XIV.117.
Trigemina, porta, XVIII.15.
Tripoli, XIV.74.
Troade, regione, XIII.54; XVI.48, 62.
Trogloditi, XII.28, 51, 66, 86, 100; XIII.142.
Troia, XIII.2, 69, 88; XVI.216-17, 237; XIX.25; *vedi anche* Ilio.
Turii, XII.18; XIV.39, 69; XVI.81.
Tuscolo (Frascati), XV.97; XVI.138, 242; XIX.102.

Ubii, XVII.47.
Umbri, XVII.171.
Umbria, XIV.37; XVIII.263.
Urbana, XIV.62.
Utica, XVI.216.

Vaccei, XVI.198.
Vaticano, colle, XVI.201, 237; XVIII.20.
Velletri, XII.10; XIV.65.
Venafro, XV.8; XVII.31.
Venefa, XVI.115.
Venezia, regione, XVII.201.
Verona, XV.48.
Vesuvio, monte, XIV.22, 34.
Vienne, XIV.57.
Viminale, colle, XVII.2.
Voconzi, XIV.83.
Volturno, fiume, XVII.7.
Vosgi, monti, XVI.197.
Vulcanale, XVI.236.

Zacinto (Zante), isola, XVI.216.
Zeli, XIX.10.

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

*Indice*

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4

## Botanica

p. 3 Libro dodicesimo Alberi esotici I
85 Libro tredicesimo Alberi esotici II
177 Libro quattordicesimo La vite e il vino
273 Libro quindicesimo L'olivo e gli alberi da frutto
367 Libro sedicesimo Alberi selvatici
517 Libro diciassettesimo La coltivazione degli alberi
661 Libro diciottesimo I cereali. Calendario dei lavori agricoli
859 Libro diciannovesimo Gli ortaggi

971 *Nota critica*
982 *Nota alle illustrazioni*
985 *Indice dei nomi di persona*
991 *Indice dei luoghi e dei popoli*

www.scribd.com/Cultura_in_Ita4